

Kiwi-Halloumi-Burger mit Joghurt-Aioli dazu Kartoffelspalten und Salat

Family Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 4607 kJ/1101 kcal • Tag 5 kochen

6



Halloumi



Kiwi



Tomate



Gurke



Salatherz (Romana)



Briochebrötchen



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Sahnejoghurt



Knoblauchzehe



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Weißweinessig*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 Knoblauchpresse, 1 kleine Schüssel und
1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Halloumi 7	200 g	250 g	400 g
Kiwi CL	80 g	80 g	160 g
Tomate DE	100 g	100 g	200 g
Gurke NL ES	0,5**	0,75**	1
Salatherz (Romana) DE	1	1	1
Briochebrötchen 7) 8) 15)	2	3	4
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	6 g
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Mayonnaise 8) 9)	17 ml	34 ml	34 ml
Öl*, Weißweinessig*, Olivenöl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	656 kJ/157 kcal	4607 kJ/1101 kcal
Fett	9,20 g	64,62 g
– davon ges. Fettsäuren	3,24 g	22,79 g
Kohlenhydrate	12,49 g	87,74 g
– davon Zucker	3,04 g	21,33 g
Eiweiß	4,53 g	31,79 g
Salz	0,620 g	4,353 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **CL:** Chile



Für die Kartoffelwedges

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** je nach Vorliebe geschält oder ungeschält in Spalten von etwa 2,5 cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und für 25 – 30 Min. backen.

Die **Knoblauchzehe** für 10 Min. mit auf das Backblech legen.



Halloumi anbraten

Knoblauch aus dem Ofen nehmen, abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Mit **Joghurt** und **Mayonnaise** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Halloumischeiben** darin auf jeder Seite 2 Min. goldbraun anbraten.



Obst & Gemüse schneiden

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Scheiben schneiden.

Gurke in 1 cm große Würfel schneiden.

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und **Salat** in Streifen schneiden.



Brötchen backen

Burgerbrötchen aufschneiden und zusammengeklappt in den letzten 3 Min. der Backzeit der **Kartoffeln** mit in den Backofen geben und aufbacken.



Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermischen.

Salatstücke und **Gurkenwürfel** hineingeben und gut vermischen.



Burger belegen

Brötchenhälften mit ein wenig **Joghurt-Aioli** bestreichen.

Dann mit **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen.

Zusammen mit **Salat** und **Kartoffelspalten** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

