

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

Family Viel Gemüse Vegetarisch Thermomix kocht • 987 kcal • Tag 3 kochen

3



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

thermomix

20 [25 | 30] Min.

35 [40 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Olivenöl*, Essig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier,
1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Halloumi 7)	200 g	250 g	400 g
Kiwi IT NZ	80 g	80 g	160 g
Tomate NL ES MA BE	100 g	100 g	200 g
Gurke NL BE GR 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)	34 ml	51 ml	68 ml
Öl*, Weißweinessig*, Olivenöl*, Wasser*	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. 790 g)
Brennwert	621 kJ/148 kcal	4880 kJ/1166 kcal
Fett	9,02 g	70,89 g
– davon ges. Fettsäuren	3,02 g	23,77 g
Kohlenhydrate	11,37 g	89,36 g
– davon Zucker	2,92 g	22,94 g
Eiweiß	4,11 g	32,32 g
Salz	0,569 g	4,472 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 **MA:** Marokko **BE:** Belgien **GR:** Griechenland



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 Breite schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit „Hello Paprika“ **Gewürzmischung**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und für 25 – 30 Min. backen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Schneiden

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.

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

Gurke in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Salatherz in dünne Streifen schneiden.

Gurke und **Salatstreifen** zum **Dressing** in die große Schüssel geben. **Salat** erst kurz vor dem Servieren mischen, damit er schön knackig bleibt.



Aioli & Dressing

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Joghurt, **Mayonnaise**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermengen. Anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine große Schüssel geben und zu einem **Dressing** mischen.



Brötchen aufbacken

In den letzten 3 Min. der Backzeit der **Kartoffelspalten** die **Burgerbrötchen** mit in den Backofen geben und aufbacken.



Halloumi dämpfen

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Varoma-Einlegeboden [und im **Varoma-Behälter**] verteilen. **Halloumi pfeffern***. **Varoma-Einlegeboden** einsetzen und **Varoma** verschließen.

350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben. **Varoma** aufsetzen, aber frühestens 8 Min. bevor die **Kartoffeln** fertig sind, mit dem Dampfgaren beginnen. **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Anrichten

Varoma abnehmen. **Brötchen** aufschneiden.

Brötchenhälften mit **Joghurt-Aioli** bestreichen. Dann mit **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen.

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

Guten Appetit!