



## Halloumi-Paprika-Burger

mit Tomaten-Chili-Ketchup und Pommes



30-40min



3-4 Personen

Der Clou bei diesem schnell zubereiteten vegetarischen Burger mit köstlichem Halloumikäse ist ein selbst gemachter Tomatenketchup, für den du gegrillte Paprika und geröstete Tomaten und Zwiebeln pürierst. Ganz nach Wunsch gibst du dabei mehr oder weniger Chili hinzu für einen extra Geschmackskick. Dazu gibt es mit Olivenöl gebackene Pommes frites.

### Was du von uns bekommst

- 750g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung gegrillte Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 Zwiebel
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 1 Packung Burgerbrötchen mit Sesam <sup>1,6,11</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

### Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Alufolie
- Backofen mit Grillfunktion
- Backpapier
- Sparschäler
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

#### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 825kcal, Fett 42.7g, Kohlenhydrate 73.6g, Eiweiß 33.0g

## 1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion auf höchste Stufe vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und vierteln. Die **Tomaten** halbieren, den Strunk entfernen und die Hälften vierteln. Die **Zwiebel-** und die **Tomatenstücke** auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Ofen für 4-5Min. grillen. Ca. 1Min. vor Ende der Garzeit mit einem Kochlöffel wenden.

## 4. Halloumi grillen

Den **Halloumi** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden, auf das **Gemüseblech** geben und im Ofen 3-5Min. backen, bis der **Halloumi** knusprig und goldbraun ist. Den **Käse** wenden und erneut 3-5Min. knusprig backen.

## 2. Pommes herstellen

Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben und diese in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. Die **Pommes** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit 1-2EL Olivenöl und Salz vermengen. Die **Pommes** für 10-15Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun sind, zwischendurch einmal wenden.

## 5. Brötchen aufbacken

Die **Burgerbrötchen** halbieren und im Ofen für 2-3Min. aufbacken.

## 3. Ketchup herstellen

Die **Zwiebeln** und die **Tomaten** aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der **gegrillten Paprika**, 1-2TL Essig und 1TL Zucker pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer es schärfer mag, püriert **1/2 Jalapeño** mit, besonders Mutige verwenden die **ganze Jalapeño**. Ggf. einige **Jalapeñoringe** für die Deko beiseitelegen.

## 6. Burger bauen

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Jeweils die **untere Brötchenhälfte** mit **1EL Ketchup** bestreichen, **Gurkenstreifen** und **2-3 Scheiben Halloumi** sowie ggf. **Jalapeñoringe** daraufgeben. Auf die obere **Brötchenhälfte 1EL Ketchup** streichen und den **Burger** damit abdecken. Den **Burger** mit den **Pommes** und dem **restlichen Ketchup** servieren.