MARLEY SPOON

Halloumi-Burger mit Pommes

und pikantem Paprika-Chili-Ketchup

30-40min 2 Personen

Der Clou bei diesem schnell zubereiteten vegetarischen Burger mit köstlichem Halloumikäse ist ein selbst gemachter Tomatenketchup, für den du im Ofen gegrilltes Gemüse pürierst. Ganz nach Wunsch gibst du dabei mehr oder weniger Chili für einen extra Geschmackskick hinzu. Dazu servierst du mit Olivenöl gebackene Pommes frites.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 1 Packung Halloumi [7]
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam [1,6,11]
- 1 Minigurke

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 881kcal, Fett 40.7g, Kohlenhydrate 82.6g, Eiweiß 39.3g

1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Zwiebel** schälen und vierteln. Die **Tomate** halbieren und vierteln, den Strunk entfernen. Das **Gemüse** auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 4–5Min. grillen. Ca. 1Min. vor Ende der Garzeit mit einem Kochlöffel wenden.

2. Pommes backen

Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Scheiben und diese in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1–2EL Olivenöl und etwas Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 10–15Min. im Ofen backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Zwischendurch einmal wenden.

3. Ketchup zubereiten

Das **Grillgemüse** aus dem Ofen nehmen und mit 1–2TL Olivenöl, 1TL Essig und 1/2TL Zucker in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer es schärfer mag, püriert **1/2 Chilischote** mit, Mutige können auch die **ganze Chilischote** verwenden. Ggf. einige **Chiliringe** für die Garnitur beiseitelegen.

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 weitere 3–5Min. backen.

5. Burgerbrötchen aufbacken

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

6. Burger fertigstellen

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Jeweils die **untere Brötchenhälfte** mit **1EL Ketchup** bestreichen und mit **Gurke**, **2–3 Scheiben Halloumi** und ggf. **Chiliringen** belegen. Die **oberen Brötchenhälften** mit **1EL Ketchup** bestreichen, die **Burger** damit abdecken und mit den **Pommes** und dem **restlichen Ketchup** servieren.