



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.

- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 1 Packung Halloumi ⁷
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam

^{1,3,7,11}

- ## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1011kcal, Fett 46.0g,
Kohlenhydrate 107.4g, Eiweiß 41.9g



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.



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.



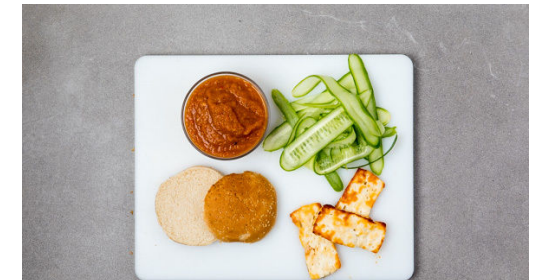
Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1 cm dicke Scheiben und diese in ca. 1 cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2 EL Olivenöl und etwas Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 10-15 Min. im Ofen backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig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



Die **Burgerbrötchen** halbieren und im Ofen 3-4Min. aufbacken.



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.



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