



HALLOUMI-AUBERGINEN-BURGER

mit Zwiebelrelish und Pastinaken-Karotten-Stäbchen



HELLO HALLOUMI

Halloumi ist die arabische Variante des uns besser bekannten Mozzarellas, ist jedoch fester und intensiver im Geschmack. Das Besondere: Er behält beim Erhitzen seine Form!



Pastinake



Karotte



rote Zwiebel



Aubergine



Rucola



Joghurt



Halloumi



Burgerbrötchen
(mit Sesam)



Mayonnaise

20 [25 | 25] Min. 35 [40 | 40] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab.

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Umluft vor. Du brauchst für dieses Rezept **2 Backbleche**, heize den **Backofen** deshalb mit Umluft. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 Backbleche** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel** und **2 kleine Schüsseln**.



1 FÜR DAS RELISH

Rote Zwiebel abziehen, halbieren, in sehr feine Streifen schneiden und in den Mixtopf geben. **15 g [25 g | 30 g] Butter***, **10 g [15 g | 20 g] Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **8 Min./120 °C/☞/ Stufe 1** dünsten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



2 GEMÜSE STÄBCHEN

Pastinake und **Karotten** schälen, in ca. 5 cm lange und 1 cm dicke Stäbchen schneiden und in eine große Schüssel geben. **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, mischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech flach verteilen. **Gemügesticks** 20 – 25 Min. im Backofen knusprig backen.

Nach 10 Min. die **Auberginen** zugeben, siehe Schritt 3.



3 AUBERGINE BACKEN

Enden der **Aubergine** entfernen, **Aubergine** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und **salzen***. **Auberginenscheiben** auf einem zweiten mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl*** beträufeln, für 15 Min. im Backofen mitbacken und mit dem Rezept fortfahren.



4 FÜR DEN HALLOUMI

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf dem V-Einlegeboden und in dem V-Behälter verteilen und **pfeffern***. V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und Varoma verschließen. **Zwiebelrelish** in eine kleine Schüssel umfüllen und Mixtopf spülen. **450 g Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **12 Min./Varoma/ Stufe 1** garen.

Währenddessen **Burgerbrötchen** für 5 Min. mit in den Backofen geben und aufbacken.



5 JOGHURT & BURGERBUNS

Joghurt und **Mayonnaise** in eine kleine Schüssel geben, verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Aufgebackene **Burgerbrötchen** aufschneiden und beide Seiten mit etwas **Joghurtdip** bestreichen. **Burgerbrötchen** mit **Auberginen** und **Rucola** belegen. Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**). Heiße **Halloumischeiben** auf den **Rucola** legen, darauf den **Zwiebelrelish** streichen und **Burger** zusammenklappen.



6 ANRICHTEN

Burger auf Teller verteilen. **Gemügestäbchen** und **Joghurtdip** dazu anrichten und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Pastinake NL PT	1	1½ ☞	2
Karotte NL	2	3	4
rote Zwiebel DE	1	1	2
Aubergine ES	1	1	1 (groß)
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Burgerbrötchen (mit Sesam) 1) 8)	2	3	4
Joghurt 5)	100 g	150 g	200 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	30 ml ☞	40 ml
Butter* 5) für Schritt 1	15 g	25 g	30 g
Zucker* für Schritt 1	10 g	15 g	20 g
Olivenöl* für Schritt 2 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 4		450 g	
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	690 kJ/165 kcal	3.975 kJ/950 kcal
Fett	9,22 g	53,08 g
- davon ges. Fettsäuren	3,28 g	18,91 g
Kohlenhydrate	15,25 g	87,86 g
- davon Zucker	3,91 g	22,54 g
Eiweiß	6,08 g	35,04 g
Salz	0,307 g	1,769 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

- 1) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch
8) Sesamsamen

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande PT: Portugal ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at