



Vegetarischer Burger mit gebratenem Halloumikäse

Zutaten

- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 100 g rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 Stängel Salbei
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 0,5 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 400 g Halloumi Grillkäse
- 270 g Paprika (geröstet u. eingelegt)
- 50 g Rucola
- 300 g Hamburger Brötchen
- 6 TL Ajvar

Zubereitung

1. Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.
2. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und hacken. Zwiebeln schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salbei waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
3. Alle Zutaten mit THOMY Reines Sonnenblumenöl und MAGGI Würzmischung Nr. 6 zu einer Marinade verrühren. Halloumi Grillkäse in 6 Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und die Marinade darüber verteilen. Abdecken und ca. 10 Min. marinieren.
4. Paprika abtropfen lassen, abtupfen und in grobe Stücke schneiden. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.
5. Hamburger-Brötchen aufschneiden. Die Brötchendeckel mit Ajvar bestreichen. Die unteren Brötchenhälften mit Paprika belegen und mit den Brötchendeckeln im Backofen ca. 5 Min. erwärmen.
6. Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen. Den Halloumi Grillkäse aus der Marinade nehmen, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze abstreifen und von beiden Seiten 2-3 Min. scharf anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Die unteren Brötchenhälften mit Käse belegen, Rucola und Zwiebelspalten darauf verteilen und mit dem Brötchendeckel abschließen. Sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 32 g

Energie 432 kcal

🕒 29 Minuten

⊕ 6 Stück

Fett	25 g
Protein	20 g