



# Kiwi-Halloumi-Burger,

dazu Süßkartoffelspalten und ein frischer Salat



## HELLO KIWIS

*Kiwis wachsen, ähnlich wie Weintrauben, an Reben. Diese können über zwei Meter groß werden und waagerechte Äste mit einer Länge von bis zu zehn Metern ausbilden.*



Halloumi



Tomate



Kiwi



Gurke



Salatherz



Süßkartoffel



Burgerbrötchen (mit Sesam)



Hartkäse ital. Art



Mayonnaise

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Halloumi-Burger und Süßkartoffelspalten – die perfekte Kombination, um am Feierabend ins Schwelgen zu kommen. Ganz besonders schmecken wird Dir diese außergewöhnliche Kombination mit Kiwi. Die leicht säuerliche Süße der Frucht harmoniert perfekt mit dem salzigen Halloumi. Dazu gibt es Tomate und einen frischen Salat mit Gurke und einem Hartkäse-Dressing. Wie immer gilt: Burgerzeit ist Glückliche-Zeit!

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 Sieb**, **1 große Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Halloumi** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. **Kiwi** schälen und in Scheiben schneiden. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Scheiben schneiden. **Gurke** in 1 cm große Würfel schneiden. **Salatherz** halbieren, Strunk entfernen und **Salat** in Streifen schneiden.



## 4 HALLOUMI ANBRATEN

In der Pfanne **Öl\*** erhitzen und **Halloumischeiben** darin auf jeder Seite 2 Min. goldbraun anbraten.



## 2 FÜR DIE WEDGES

**Süßkartoffel** schälen, in ca. 1 cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit reichlich **Salz\*** und **Pfeffer\*** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen.



## 5 ZUM SCHLUSS

**Hartkäse** grob reiben. In einer großen Schüssel **Öl\***, **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** vermischen. **Salatstücke**, **Gurkenwürfel** und geriebenen **Hartkäse** hineingeben und gut vermischen.



## 3 BRÖTCHEN RÖSTEN

**Burgerbrötchen** aufschneiden. In einer großen Pfanne **Butter\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Brötchen** darin mit der Schnittfläche nach unten 2 – 3 Min. rösten. Dann herausnehmen und kurz beiseitestellen.



## 6 BURGER BELEGEN

**Brötchenhälften** mit ein wenig **Mayonnaise** bestreichen. Dann mit **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen. Zusammen mit **Salat** und **Süßkartoffelspalten** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Kiwi IT	1	1	1
Tomate NL   ES	1	1	2
Gurke NL   ES	½ ☞	¾ ☞	1
Salatherz (Romana)	1	1	1
Süßkartoffel US	1 (klein)	1	1 (groß)
Burgerbrötchen (mit Sesam 1) 8)	2	3	4
Hartkäse ital. Art 2) 5)	10 g ☞	15 g ☞	20 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	30ml ☞	40 ml
Butter* 5) für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl* für Schritt 4 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 5	½ EL	¾ EL	1 EL
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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	708 kJ/169 kcal	4.058 kJ/970 kcal
Fett	8 g	48 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	22 g
Kohlenhydrate	18 g	104 g
- davon Zucker	4 g	22 g
Eiweiß	6 g	35 g
Salz	1 g	2 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) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch  
8) Sesamsamen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande US: Vereinigte Staaten von Amerika IT: Italien

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

Guten Appetit!