

Rezept

Halloumi-Burger

Ein Rezept von Halloumi-Burger, am 31.05.2023

Zutaten

1 rote Spitzpaprikaschote	1 kleiner Zucchini
1 kleine rote Zwiebel	1 EL Öl
1 EL Aceto balsamico bianco	1/2 TL Zucker
1 EL gemischte TK-Kräuter	1 Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
1-2 Stängel Petersilie	100 g Halloumi-Käse
2 Hamburgerbrötchen	2 EL Salatmayonnaise
1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

- 1.** Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen und schräg in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
- 2.** Das Öl mit Essig, Zucker und den Kräutern verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse darin einlegen und mindestens 10 Min. ziehen lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
- 3.** Halloumi in 2 Scheiben schneiden. Die Brötchen halbieren. Das Gemüse und den Halloumi direkt auf dem heißen Grill rundherum grillen. Die Brötchen ebenfalls kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten.
- 4.** Die gerösteten Brötchen auf beiden Seiten mit der Mayonnaise bestreichen und nach Belieben mit der Zitronenschale bestreuen. Jeweils die untere Brötchenhälfte mit Petersilie, Halloumi und dem Gemüse belegen und die andere Hälfte locker darauflegen.