

## Rezept

# Hot Halloumi

Ein Rezept von Hot Halloumi, am 21.05.2025

## Zutaten

<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> Mango (350 g)
<b>1</b> Bio-Limette	<b>1</b> rote Chili
<b>60 g</b> Pistazien	<b>4</b> Baguettebrötchen
<b>3 EL</b> Öl	<b>4 Stücke</b> Halloumi (à 100 g; zypriotischer Grillkäse)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Knapp über dem weißen Teil abschneiden, den weißen Strunk längs halbieren. Mango schälen, hochkant aufstellen, das Fruchtfleisch rechts und links dicht vom Stein abschneiden und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Vier Scheiben beiseitelegen, den Rest fein würfeln. Von der Limette die Schale abreiben, Saft auspressen. Chili waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden, diese dann fein hacken. Mangowürfel, Limettenschale und -saft und Pistazien in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Zwei Pfannen erhitzen. Brötchen halbieren, in einer Pfanne rösten. Danach Mangoscheiben und Frühlingszwiebeln in der gleichen Pfanne bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl anbraten. Dabei die Frühlingszwiebeln 1,5 Min. pro Seite braten, die Mangoscheiben 3 - 4 Min. pro Seite. In der zweiten Pfanne 2 EL Öl erhitzen und den Halloumi darin pro Seite 3 - 4 Min. bei mittlerer Hitze braten.
3. Brötchenhälften mit Mango-Pistazien-Soße bestreichen, je eine halbe Frühlingszwiebel auf die untere Hälfte legen, Halloumi und Mango daraufgeben und mit oberer Brötchenhälfte schließen.