



Halloumi-Burger mit Grillgemüse

Für 10 Burger:

10	Gourmet Burger, Art. 1881
1.200 g	Halloumikäse
200 g	Zucchini
500 g	Aubergine
2 ½	rote Paprikaschoten
1	Bund Petersilie
7 EL	Zitronensaft
2 EL	Honig
125 ml	Olivenöl
125 g	Rauke
	Salz und Pfeffer
	Öl

- ➊ Zucchini, Aubergine und Paprika waschen und der Länge nach in Streifen schneiden. Die Rauke waschen und putzen. Das geschnittene Gemüse dann in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- ➋ Nun die Petersilie waschen, zerpflücken und mit Zitronensaft, Honig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Vinaigrette in eine Schüssel geben und das Gemüse ca. 2 Stunden darin ziehen lassen.
- ➌ Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Schnittflächen der Brötchen darin goldbraun anrösten. Den Halloumikäse ebenfalls von jeder Seite 3-4 Minuten braten.
- ➍ Die Burger mit Rauke, Gemüse und Halloumi belegen und mit der restlichen Marinade beträufeln. Die Deckel aufsetzen und servieren.



Als Beilage passt
 Krautsalat super dazu.