Halloumi-Burger

Der Halloumi-Burger ist eine fleischfreie Burger Variante. Ein köstliches Rezept mit dem beliebten Grillkäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Hamburgerbrötchen
1 EL	Aceto Balsamico
1 EL	Olivenöl
0.5 TL	Zucker
1 EL	Kräuter (gemischt-TK)
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
200 g	Halloumi
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Handvoll	Feldsalat (oder Blattsalat)
2 EL	Salatmayonnaise

Zubereitung

1. Der **Halloumi-Burger** mit dem griechischen Grillkäse ist rasch zubereitet. Dafür das Olivenöl, Balsamico Essig, Zucker und die gemischten Kräuter in einer flachen Schüssel verrühren. Knoblauchzehe schälen und dazu pressen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Halloumi in 2 Scheiben schneiden und 15 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

2. Den marinierten Käse auf dem heißen Grill rundum grillen. Die Hamburger Brötchen halbieren und ebenfalls kurz auf dem Grill toasten. Zwiebel in Ringe schneiden, Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Scheiben oder Streifen schneiden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern.

3. Die Burger-Brötchen auf beiden Seiten mit der Salatmayonnaise bestreichen, mit Halloumi belegen, und mit Feldsalat, Paprika und Zwiebel garnieren.

Tipp