

## Halloumi-Burger mit Rote-Bete-Sticks,

dazu Honig-Senf-Soße

Gemüse-Chips sind voll im Trend und Rote Bete ist ein echter Allrounder! Deswegen bekommst Du dieses Mal knallige Rote-Bete-Sticks zu Deinem Burger. Aber pass auf, die rote Knolle färbt gern ab. Guten Appetit!



25 min.



Stufe 2

vegetarisch, schnell



Burgerbrötchen















Zutaten in Deiner Box		2 Personen	4 Personen
Rote Bete	[Ursprungsl. DE]	2	4
Halloumi 7)		180 g	360 g
Tomate	[Ursprungsl. ESP]	1	2
rote Zwiebel	[Ursprungsl. DE]	1	2
Burgerbrötchen 1)		2	4
Dijon-Senf 10)		33 ml	66 ml
Sauerrahm 7)		100 g 🕀	200 g
Rucola		40 g	80 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .... (Oliven-)Öl, Salz, Pfeffer, Honig Was zum Kochen gebraucht wird ....

Backofen, Backpapier, Backblech, große Pfanne, kleine Schüssel (2)

Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 10) Senf

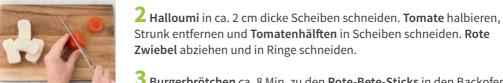
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 753 kcal Kohlenhydrate: 60 g Fett: 40 g, Eiweiß: 32 g Ballaststoffe: 1 g



Vorbereitung: Gemüse waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

**■ Rote Bete** schälen und in 1 – 2 cm dicke Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die Brötchen lassen). Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit etwas Salz bestreuen, Sticks auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Min. backen.



- Strunk entfernen und Tomatenhälften in Scheiben schneiden. Rote
- **3** Burgerbrötchen ca. 8 Min. zu den Rote-Bete-Sticks in den Backofen legen und aufbacken.



- 4 Währenddessen: In einer großen Pfanne 1 TL Öl erhitzen, Halloumischeiben darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind, dabei mehrmals wenden. Nach der Hälfte der Zeit Zwiebelringe zugeben und mitbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Für die Burger-Soße: In einer kleinen Schüssel Dijon-Senf und 1 EL Honig verrühren. Darauf achten, dass die Soße nicht zu flüssig wird. Für den Sauerrahm-Dip: In einer zweiten kleinen Schüssel Sauerrahm mit etwas Salz und Pfeffer vermischen.



**b** Brötchen aufschneiden, auf die Brötchenunterseite einen Klecks Burger-Soße geben, darauf ein wenig Rucola, einige Tomatenscheiben, Zwiebelringe und Halloumischeiben verteilen. Auf die Brötchenoberseite einen zweiten Klecks Burger-Soße geben, Burger zusammenklappen. Dazu Rote Bete-Sticks mit Sauerrahm-Dip servieren.