

Kiwi-Halloumi-Burger mit Joghurt-Aioli dazu Kartoffelspalten und Salat

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 1101 kcal • Tag 5 kochen

6



Halloumi



Kiwi



Tomate



Gurke



Salatherz (Romana)



Briochebrötchen



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Sahnejoghurt



Knoblauchzehe



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

⏱ 20 [25 | 30] Min.

🕒 35 [40 | 40]

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Olivenöl*, Essig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier,
1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Halloumi 7)	200 g	250 g	400 g
Kiwi CL	80 g	80 g	160 g
Tomate DE	100 g	100 g	200 g
Gurke NL ES	0,5**	0,75**	1
Salatzerz (Romana) DE	1	1	1
Briochebrötchen 7) 8) 15)	2	3	4
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	6 g
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Mayonnaise 8) 9)	17 ml	34 ml	34 ml
Öl*, Weißweinessig*, Olivenöl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	656 kJ/157 kcal	4607 kJ/1101 kcal
Fett	9,20 g	64,62 g
– davon ges. Fettsäuren	3,24 g	22,79 g
Kohlenhydrate	12,49 g	87,74 g
– davon Zucker	3,04 g	21,33 g
Eiweiß	4,53 g	31,79 g
Salz	0,620 g	4,353 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **CL:** Chile

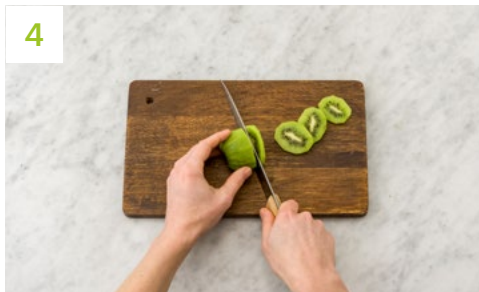


Für die Kartoffelwedges

Gewaschene **Kartoffeln** je nach Vorliebe geschält oder ungeschält in Spalten von etwa 2,5 cm Breite schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit „Hello Paprika“ **Gewürzmischung**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und für 25 – 30 Min. backen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Schneiden

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Scheiben schneiden.

Gurke in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Salatzerz in dünne Streifen schneiden.

Gurke und **Salatstreifen** zum **Dressing** in die große Schüssel geben.

Den **Salat** erst kurz vor dem Servieren mischen, damit er schön knackig bleibt.



Aioli & Dressing

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Joghurt, **Mayonnaise**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermengen. **Aioli** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine große Schüssel geben und zu einem **Dressing** mischen.



Brötchen aufbacken

In den letzten 3 Min. der Backzeit der **Kartoffelspalten** die **Burgerbrötchen** mit in den Backofen geben und aufbacken.



Halloumi dämpfen

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Varoma-Einlegeboden [und im **Varoma-Behälter**] verteilen. **Halloumi pfeffern***.

Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen. 350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben. Varoma aufsetzen, aber frühestens 8 Min. bevor die **Kartoffeln** fertig sind, mit dem Dampfgaren beginnen. **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Anrichten

Varoma abnehmen.

Brötchen aufschneiden.

Brötchenhälften mit **Joghurt-Aioli** bestreichen. Dann mit **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen.

Zusammen mit **Salat** und **Kartoffelspalten** genießen.

Guten Appetit!