



Halloumi Burger

veggi

4 Portionen

500 g	Halloumi Käse
1	Zwiebel
½	Zucchini
½	Auberginen
175 ml	Pflanzenöl
1 TL	Currypulver
100 g	Senf
30 g	Zucker
10 g	Honig
4	Burger Brötchen
	Rucola
2 Zweige	Minze
	Salz
	Pfeffer
	Pflanzenöl zum Anbraten



Zwiebel in Ringe schneiden. Halloumi, Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden.

Halloumischeiben mit einer Mischung aus Pflanzenöl, Currypulver, Salz und bestreichen und für ca. 30 – 60 Min. marinieren.

Auberginenscheiben bei mittlerer Hitze für ca. 3 – 5 Min. anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenso Zuccinischeiben für 2-3 Minuten anbraten und würzen.

Senf, Zucker und Honig in einer großen Schüssel vermischen. Während konstanten Aufschlagens mit dem Schneebesen, langsam **125 ml** Pflanzenöl in einem dünnen aber stetigen Strahl hinzugeben. Umrühren bis eine cremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Burger Brötchen leicht angrillen oder im Ofen rösten. Haloumi grillen oder in der Pfanne braten.

Jedes Burgerbrötchen mit Honig-Senf-Soße bestreichen. Rucola auf der unteren Hälfte platzieren sowie Halloumi, Zucchini, Aubergine und Zwiebelringe obenauf geben. Minzblätter abzupfen und auf das Gemüse geben. Mit mehr Soße beträufeln und mit der oberen Burgerbrötchenhälfte abschließen. Mit selbstgemachten Pommes genießen!