



# Kiwi-Halloumi-Burger,

dazu Süßkartoffelspalten und ein frischer Salat



## HELLO KIWI

*Kiwis wachsen, ähnlich wie Weintrauben, an Reben. Diese können über zwei Meter groß werden und waagerechte Äste mit einer Länge von bis zu zehn Metern ausbilden.*



Halloumi



Tomate



Kiwi



Gurke



Salatherz (Romana)



Süßkartoffel



Burgerbrötchen  
(mit Sesam)



Aioli

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Zeit sparen

Halloumi-Burger und Süßkartoffelspalten – die perfekte Kombination, um am Feierabend ins Schwelgen zu kommen. Ganz besonders schmecken wird Dir diese außergewöhnliche Kombination mit Kiwi. Die leicht säuerliche Süße der Frucht harmoniert perfekt mit dem salzigen Halloumi. Dazu gibt es Tomate und einen frischen Salat mit Gurke und einem Hartkäse-Dressing. Wie immer gilt: Burgerzeit ist Glückliche-Zeit!

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 FÜR DIE SÜSSKARTOFFELWEDGES

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Süßkartoffel** schälen, in ca. 1 cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit reichlich **Salz\*** und **Pfeffer\*** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis die **Süßkartoffel** weich und goldbraun ist.



## 4 HALLOUMI ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Öl\*** erhitzen. **Halloumischeiben** je Seite 2 Min. goldbraun anbraten.



## 2 GEMÜSE & KÄSE SCHNEIDEN

**Halloumi** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

**Kiwi** schälen und in Scheiben schneiden.

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

**Gurke** in 1 cm große Würfel schneiden.

**Salatherz** halbieren, Strunk entfernen und **Salat** in Streifen schneiden.



## 5 BRÖTCHEN BACKEN

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



## 3 DRESSING ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Olivenöl\***, 1 EL [**1½ EL** | **2 EL**] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** vermischen. **Salatstücke** und **Gurkenwürfel** hineingeben und gut vermischen.



## 6 BURGER BELEGEN

**Brötchenhälften** mit ein wenig **Aioli** bestreichen. Dann mit **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen. Zusammen mit **Salat** und **Süßkartoffelspalten** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel US   CO	1 (klein)	1	1 (groß)
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Kiwi NZ   IT	1	1	2
Tomate NL   PL	1	1	2
Gurke NL   BE	½ ☞	¾ ☞	1
Salatherz (Romana) DE	1	1	1
Burgerbrötchen (mit Sesam) 1) 2) 5) 8)	2	3	4
Aioli 2) 4)	20 ml	30 ml	40 ml
Olivenöl* für Schritt 3	2 EL	3 EL	4 EL
Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
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.

### DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	750 kJ/179 kcal	4.318 kJ/1.032 kcal
Fett	10 g	59 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	21 g
Kohlenhydrate	15 g	86 g
– davon Zucker	4 g	22 g
Eiweiß	6 g	36 g
Salz	1 g	2 g

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

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch  
8) Sesamsamen 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande US: Vereinigte Staaten von Amerika BE: Belgien PL: Polen CO: Kolumbien NZ: Neuseeland IT: Italien

Guten Appetit!

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at