



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

20 [25 | 30] Min. 35 [40 | 40] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Neuentdeckung

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!

thermomix

LOS GEHT'S

- Wasche das **Gemüse** ab.
- Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



1 FÜR DIE SÜSSKARTOFFELWEDGES
Süßkartoffel (je nach Geschmack) schälen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. **Wedges** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit reichlich **Salz***, **Pfeffer*** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** würzen. Flach auf dem Blech verteilen (dabei etwas Platz für die **Burgerbrötchen** lassen) und im Backofen 20 – 25 Min. backen.



4 WÄHRENDDESSEN
Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Scheiben schneiden. **Gurke** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Salatherz** in dünne Streifen schneiden. **Gurke** und **Salatstreifen** zum **Dressing** in die große Schüssel geben.

★ **TIPP:** Salat erst kurz vor dem Servieren vermischen, damit er schön knackig bleibt.



2 DRESSING ZUBEREITEN
 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine große Schüssel geben und zu einem **Dressing** mischen.



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



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

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

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



6 ANRICHTEN
 Varoma abnehmen. **Brötchenhälften** mit ein wenig **Aioli** bestreichen. Mit **Tomaten-, Halloumi- und Kiwischeiben** belegen. Zusammen mit **Salat** und **Süßkartoffelwedges** 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 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Olivenöl* für Schritt 2	2 EL	3 EL	4 EL
Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	350 g		
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. 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 allein 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!)

URSPRUNGLÄNDER

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



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

Guten Appetit!