

# VEGGIE BURGER MIT HALLOUMI UND HUMMUS

## PRODUKTE

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Burger  
1 Zucchini  
1/2 Romana Salat  
1 rote Zwiebel  
1/2 Zitrone  
2 Brötchen, lose  
100 g Halloumi  
30 g Hummus  
15 g Geröstete Paprika im Glas  
30 g Mayonnaise  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

Genieße unseren leckeren Veggie Burger mit Halloumi und Hummus, nicht nur für Vegetarier ein Genuss!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Zucchini waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Halloumi in Scheiben schneiden.

### 2. Zutaten anbraten

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Zwiebelringe, Zucchini und Halloumi ca. 5 Min. von jeder Seite anbraten. Garden Gourmet Sensational Burger Patties hinzugeben und nach Packungsanleitung zubereiten.

### 3. Zubereitung Paprika-Mayo

In der Zwischenzeit Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mayonnaise, geröstete Paprika, Zitronensaft und geschälten Knoblauch in einen Mixer geben und cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### 4. Vorbereitung Brötchen

Salat waschen, abtropfen lassen und grob in Stücke schneiden oder zupfen. Gemüse aus der Pfanne nehmen und Brötchenhälften mit der Schnittstelle nach unten in die Pfanne geben und rösten.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Hummus auf die untere Brötchenhälfte streichen und mit Salat, Zucchini, Halloumi und Zwiebelringen belegen. Dann Burger Patties darauf geben, mit gerösteter Paprika-Mayo beträufeln, obere Brötchenhälfte aufsetzen und genießen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**