

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

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 4.637 kj/1.108 kcal • Tag 3 kochen

3



Halloumi



Kiwi



Tomaten



Gurke



Salatherz (Romana)



Briochebrötli



Kartoffeln



Gewürzmischung
"Hello Paprika"



Naturjoghurt



Knoblauch



Mayonnaise



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Weissweinessig*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

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

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne, 1 Knoblauchpresse, 1 kleine Schüssel und 1 grosse Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|--------------------------------------|-----------------|-----------|
| Halloumi 5) | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Kiwi | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| Tomaten | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| Gurke | 1 x 200 g** | 1 x 200 g |
| Salatherz (Romana) | 1 x 170 g** | 1 x 170 g |
| Briochebrötli 1) 2) 5) 8) 10) | 2 x 80 g | 4 x 80 g |
| Kartoffeln | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Gewürzmischung "Hello Paprika" | 1 x 2 g | 1 x 6 g |
| Knoblauch | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Mayonnaise | 2 x 17 ml | 4 x 17 ml |
| Naturjoghurt 5) | 1 x 100 g | 1 x 200 g |
| Öl*, Weissweinessig*, Olivenöl* | 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. 1.000 g) |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|
| Brennwert | 630 kJ/151 kcal | 4.637 kJ/1.108 kcal |
| Fett | 8.94 g | 65.78 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 3.01 g | 22.18 g |
| Kohlenhydrate | 11.64 g | 85.67 g |
| - davon Zucker | 2.86 g | 21.02 g |
| Eiweiss | 5.43 g | 39.96 g |
| Salz | 0.652 g | 4.797 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **4)** Senf oder Senfzeugnisse **5)** Milch oder Milchzeugnisse (einschliesslich Laktose) **8)** Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse **10)** Soja oder Sojaerzeugnisse.

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

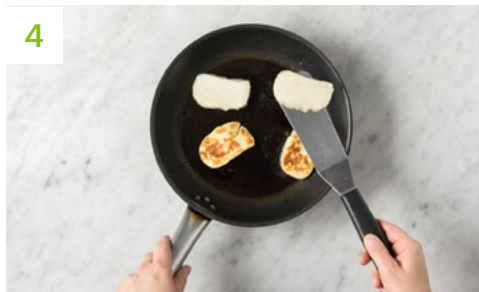


Für die Kartoffelwedges

Gewaschene **Kartoffeln** je nach Vorliebe geschält oder ungeschält in Spalten von etwa 2.5 cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

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

Die **Knoblauchzehe** für 10 Min. mit auf das Backblech legen.



Halloumi anbraten

Den **Knoblauch** aus dem Ofen nehmen, abziehen und in eine kleine Schüssel pressen.

Mit **Joghurt** und **Mayonnaise** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen, **Halloumischeiben** darin auf jeder Seite 2 Min. goldbraun anbraten.



Obst & Gemüse 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.



Brötli backen

Burgerbrötli aufschneiden und zusammengeklappt in den letzten 3 Min. der Backzeit der **Kartoffeln** mit in den Backofen geben und aufbacken.



Dressing zubereiten

In einer grossen Schüssel 2 EL [4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermischen.

Salatstücke und **Gurkenwürfel** hineingeben und gut vermischen.



Burger belegen

Brötlihälften mit ein wenig **Joghurt-Aioli** bestreichen. Dann mit **Tomaten-**, **Halloumi-** und **Kiwischeiben** belegen.

Zusammen mit **Salat** und **Kartoffelspalten** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Kiwi halloumi burger with yoghurt aioli served with potato wedges and salad

Vegetarian 30-40 minutes • 4.637 kj/1.108 kcal • Cook on day 3

3



Halloumi



Kiwi



Tomatoes



Cucumber



Lettuce heart (romaine)



Brioche buns



Potatoes



“Hello Paprika” spice mix



Natural yoghurt



Garlic



Mayonnaise



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

Good to have at hand

Oil*, salt*, pepper*, white wine vinegar*, olive oil*

Let's get started

Wash the vegetables.

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large frying pan, 1 garlic press, 1 small bowl and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | 4P |
|---------------------------------------|---------------------------|-----------|
| Halloumi 5) | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Kiwi | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| Tomatoes | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| Cucumber | 1 x 200 g** | 1 x 200 g |
| Lettuce heart (romaine) | 1 x 170 g** | 1 x 170 g |
| Brioche buns 1) 2) 5) 8) 10) | 2 x 80 g | 4 x 80 g |
| Potatoes | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| "Hello Paprika" spice mix | 1 x 2 g | 1 x 6 g |
| Garlic | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Mayonnaise | 2 x 17 ml | 4 x 17 ml |
| Natural yoghurt 5) | 1 x 100 g | 1 x 200 g |
| Oil*, white wine vinegar*, olive oil* | Amounts specified in text | |
| Salt*, pepper* | According to taste | |

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

| | 100 g | Portion (approx. 1.000 g) |
|------------------------|-----------------|---------------------------|
| Calories | 630 kJ/151 kcal | 4.637 kJ/1.108 kcal |
| Fat | 8.94 g | 65.78 g |
| - incl. saturated fats | 3.01 g | 22.18 g |
| Carbohydrate | 11.64 g | 85.67 g |
| - incl. sugar | 2.86 g | 21.02 g |
| Protein | 5.43 g | 39.96 g |
| Salt | 0.652 g | 4.797 g |

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **1)** Cereals containing gluten (wheat) or products thereof **2)** Eggs or egg products **4)** Mustard or mustard products **5)** Milk or milk products (including lactose) **8)** Sesame seeds or products thereof **10)** Soya or soya products.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



For the potato wedges

Cut the **washed potatoes**, peeled or unpeeled according to preference, into approx. 2.5 cm wedges and lay them out on a baking tray lined with baking paper.

Mix with "**Hello Paprika**" **spice mix**, 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil***, **salt*** and **pepper***, and bake for 25-30 min.

Add the **garlic cloves** to the baking tray for 10 min.



Chop fruit & vegetables

Cut **halloumi** into slices approx. 1 cm thick.

Peel the **kiwi** and cut into slices.

Cut the **tomato** in half, remove the stalk and cut **tomato** halves into slices.

Cut **cucumber** into 1 cm cubes.

Cut the **lettuce** heart in half, remove the stalk and cut **lettuce** into strips.



Prepare dressing

Mix 2 tbsp. [4 tbsp.] **olive oil***, 1 tbsp. [2 tbsp.] **vinegar***, **salt*** and **pepper*** in a large bowl to make a **dressing**.

Add pieces of **lettuce** and **cucumber** cubes and mix well.



Sauté halloumi

Take the **garlic** out of the oven, peel it, and press it into a small bowl.

Mix with **yoghurt** and **mayonnaise** and season with **salt*** and **pepper***.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil*** in a large frying pan and sauté **halloumi slices** for 2 min. on each side until golden brown.



Bake buns

Slice **burger** buns open, then close them and add them to the **potatoes** in the oven for the last 3 min.



Garnish burgers

Brush **burger** bun halves with a little **yoghurt aioli**. Then top with slices of **tomato**, **halloumi** and **kiwi**. Enjoy with the **salad** and the **potato** wedges.

Bon appetit!

You love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Hamburger au halloumi et au kiwi, avec de l'aïoli au yogourt servi avec des quartiers de pommes de terre et une salade

Végétarien 30 – 40 minutes • 4.637 kj/1 108 kcal • Cuisiner au 3e jour

3



Halloumi



Kiwi



Tomates



Concombre



Laitue romaine



Petits pains briochés



Pommes de terre



Mélange d'épices
« Hello Paprika »



Yogourt nature



Ail



Mayonnaise



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile*, sel*, poivre*, vinaigre de vin blanc*,
huile d'olive*

C'est parti

Laver les légumes.

Préchauffer le four à 220 °C pour les fours conventionnels (chaleur tournante 200 °C).

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 grande poêle, 1 presse-ail, 1 bol et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

| | 2 portions | 4 portions |
|---|--|------------|
| Halloumi 5) | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Kiwi | 1 x 80 g | 2 x 80 g |
| Tomates | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| Concombre | 1 x 200 g** | 1 x 200 g |
| Cœur de laitue (romaine) | 1 x 170 g** | 1 x 170 g |
| Petits pains briochés 1) 2) 5) 8) 10) | 2 x 80 g | 4 x 80 g |
| Pommes de terre | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Mélange d'épices « Hello paprika » | 1 x 2 g | 1 x 6 g |
| Ail | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Mayonnaise | 2 x 17 ml | 4 x 17 ml |
| Yogourt nature 5) | 1 x 100 g | 1 x 200 g |
| Huile*, vinaigre de vin blanc*, huile d'olive* Sel*, poivre* | Détails dans le texte selon les goûts | |

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

| | 100 g | Portion (env. 1.000 g) |
|----------------------------|-----------------|------------------------|
| Valeur calorique | 630 kJ/151 kcal | 4.637 kJ/1.108 kcal |
| Lipides | 8.94 g | 65.78 g |
| - dont acides gras saturés | 3.01 g | 22.18 g |
| Glucides | 11.64 g | 85.67 g |
| - dont sucre | 2.86 g | 21.02 g |
| Protéines | 5.43 g | 39.96 g |
| Sel | 0.652 g | 4.797 g |

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 1) céréales contenant du gluten (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten 2) œufs ou produits à base d'œufs 4) moutarde ou produits à base de moutarde 5) lait ou produits laitiers (y compris le lactose) 8) graines de sésame ou produits à base de graines de sésame 10) soja ou produits à base de soja.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 POUR LES QUARTIERS DE POMMES DE TERRE

Couper les **potatoes** lavées (pelées ou non pelées selon les goûts) en quartiers d'environ 2,5 cm de large, puis les répartir sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Mélanger le **mélange d'épices « Hello paprika »** à 1 cs [2 cs] d'**huile***, du **sel*** et du **poivre*** et faire cuire au four 25 à 30 min.

Mettre la gousse d'**ail** sur la plaque de four durant 10 minutes.



4 Faire revenir l'halloumi

Sortir l'**ail** du four, le peler et le presser dans un bol.

Mélanger avec le **yogourt** et la **mayonnaise** et assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile*** et y saisir les **tranches de halloumi** 1 à 2 min. de chaque côté.



2 COUPER LES FRUITS ET LES LÉGUMES

Couper l'**halloumi** en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Éplucher le **kiwi** et le couper en tranches.

Couper les **tomates** en deux, enlever la partie dure, puis couper en tranches.

Couper le **concombre** en dés d'1 cm.

Couper la **salade** en deux, retirer la partie centrale et trancher les feuilles en lamelles.



5 Réchauffer les petits pains

Couper en deux les **petits pains**, les refermer et les enfourner pour les 3 dernières minutes de cuisson des **potatoes**.



3 Préparer la sauce

Dans un saladier, mélanger 2 cs [4 cs] d'**huile d'olive**, 1 cs [2 cs] de **vinaigre**, le sel et le poivre pour l'assaisonnement.

Ajouter les morceaux de **salade** et les dés de **concombre**, puis bien mélanger.



6 Garnir les hamburgers

Tartiner le pain d'un peu d'**aïoli au yogourt**. Garnir de tranches de **tomates**, de **halloumi** et de **kiwi**. Déguster avec la **salade** et les **potatoes**.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

