

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

Family Vegetarisch 30 – 40 Minutes • 4.721 kj/1.128 kcal • Tag 3 kochen

3



Halloumi



Kiwi



Tomaten



Gurke



Salatherz (Romana)



Brioche Buns natur



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.

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 7)	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	0.5 x 200 g**	1 x 200 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g**	1 x 170 g
Brioche Buns natur 8) 15) 7)	1 x 160 g	1 x 320 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 g	4 x 17 g
Naturjoghurt 7)	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	664 kJ/159 kcal	4.721 kJ/1.128 kcal
Fett	9.49 g	67.49 g
- davon ges. Fettsäuren	3.03 g	21.52 g
Kohlenhydrate	12.45 g	88.50 g
- davon Zucker	3.11 g	22.09 g
Eiweiss	4.44 g	31.57 g
Salz	0.631 g	4.487 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 : **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen.

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



Für die Kartoffelwedges

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

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

Brötlhälften 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

Family Vegetarian 30-40 minutes • 4.721 kj/1.128 kcal • Cook on day 3

3



Halloumi



Kiwi



Tomatoes



Cucumber



Lettuce heart (romaine)



Brioche buns



Potatoes



“Hello Paprika” spice mix



Plain 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.

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 7)	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	0.5 x 200 g**	1 x 200 g
Romaine lettuce heart	1 x 170 g**	1 x 170 g
Brioche buns 8) 15) 7)	1 x 160 g	1 x 320 g
Potatoes	1 x 400 g	1 x 800 g
Spice mix "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 6 g
Garlic	1 x 4 g	2 x 4 g
Mayonnaise	2 x 17 g	4 x 17 g
Plain yoghurt 7)	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. 1000 g)
Calories	664 kJ/159 kcal	4.721 kJ/1.128 kcal
Fat	9.49 g	67.49 g
- incl. saturated fats	3.03 g	21.52 g
Carbohydrate	12.45 g	88.50 g
- incl. sugar	3.11 g	22.09 g
Protein	4.44 g	31.57 g
Salt	0.631 g	4.487 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: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **15)** Wheat.

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



For the potato wedges

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

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 the fruit & vegetables

Cut halloumi into slices approx. 1 cm thick.

Peel 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 the 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 the 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!

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

Famille Végétarien 30 - 40 minutes - 4.721 kj/1.128 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

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

C'est parti

Laver les légumes.

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 7	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	0.5 x 200 g**	1 x 200 g
Salade (romaine)	1 x 170 g**	1 x 170 g
Petits pains briochés 8) 15) 7)	1 x 160 g	1 x 320 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 g	4 x 17 g
Yogourt nature 7)	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.

**Tenir 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. 1000 g)
Valeur calorique	664 kJ/159 kcal	4.721 kJ/1.128 kcal
Lipides	9.49 g	67.49 g
- dont acides gras saturés	3.03 g	21.52 g
Glucides	12.45 g	88.50 g
- dont sucre	3.11 g	22.09 g
Protéines	4.44 g	31.57 g
Sel	0.631 g	4.487 g

Notes 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 : **7)** lait (y compris le lactose) **8)** œufs **9)** moutarde **15)** blé.

(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

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante).

Couper les pommes de terre 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 2 min. de chaque côté.



2 Couper les fruits et les légumes

Couper le 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 pommes de terre.



3 Préparer la vinaigrette

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

Tartinier 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 pommes de terre.

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 !

