



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Halloumi-Burger mit Honig-Senf-Dressing und frischer Minze

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, eine Pfanne sowie eine kleine Tasse bereit. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Aubergine in fingerdicke Scheiben schneiden und in Olivenöl auf mittlerer Hitze pro Seite ca. 3 Min anbraten, währenddessen salzen und pfeffern. Danach den **Halloumi** in fingerdicke Scheiben schneiden und den Halloumikäse pro Seite ca. 3 Min pro Seite goldbraun backen.

Zwiebel in dünne Ringe schneiden (Wer die Zwiebel nicht ganz so scharf möchte, sondern etwas süßlicher kann die Zwiebel kurz mitanbraten). **Minzblätter** abzupfen, waschen und trocken schütteln. **Landbrot** leicht antoasten. Etwas Knusprigkeit ist immer gut.

Senf, Honig, Zucker (1P: ½ EL, 2P: 1 EL) mit Olivenöl (1P: 3 EL, 2P: 6 EL) vermischen und salzen und pfeffern. Auf eine Brotscheibe das Honig-Senf-Dressing geben, darauf die Auberginen- und Halloumischeiben legen, darauf noch etwas Dressing tröpfeln und mit Minzblätter belegen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](#) auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) wäre toll oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.