



Auberginen-Burger mit Halloumi

Zutaten

(Für 4 Portionen)

1 Zucchini	50 ml Olivenöl	Öl
1 Aubergine	Salz	
1 rote Paprikaschote	Pfeffer	
1/4-Bund Petersilie	4 Ciabatta-Brötchen	
3–4 EL Zitronensaft	2 Packungen Halloumikäse	
1–2 EL Honig	50 g Rauke	

Zubereitung

Zucchini, Aubergine und Paprika zu Beginn in Streifen schneiden. Nun eine Grillpfanne mit Öl einstreichen und erhitzen, um das Gemüse darin nacheinander anbraten zu können. Danach das Gemüse herausnehmen und auf Seite stellen.

Im nächsten Schritt die Petersilie waschen, trocken und zerkleinern, um diese dann mit Zitronensaft und Honig zu vermengen. Auch das Öl kann langsam untergerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden. Nun die zubereitete Vinaigrette mit den gegrillten Gemüsestreifen vermengen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Die Brötchen werden währenddessen halbiert und der Käse wird in der Grillpfanne, welche im Voraus mit Öl bestrichen werden muss, goldbraun angebraten. Wichtig ist hierbei, dass der Käse warm serviert werden muss.

Zuallerletzt wird die Rauke gewaschen, geputzt und gut abgetrocknet, um sie dann auf den Brötchenhälften zu verteilen. Darauf das Gemüse platzieren und die Käsescheiben.

Der Rest der Vinaigrette kann gleichmäßig auf alle bereits belegten Brötchen verteilt werden. Nun die Brötchen-Oberhälften auflegen und servieren.