


Süßer Sambal-Halloumi-Burger by KptnCook

 ca. 20 Min.

 2 Burger



Zutaten

200 g Halloumi
15 g Grafschafter Goldsaft
2 Hamburgerbrötchen
30 ml Mayonnaise
1 rote Zwiebel
1/5 Weißkohl
20 g Gewürzgurken im Glas
3 EL Sambal Oelek
2 TL Reisessig
Zehe Knoblauch
Salz

Zubereitung

Knoblauch schälen und reiben. In einer kleinen Schüssel Zuckerrübensirup, Sambal, Reissessig, Knoblauch und eine Prise Salz gut mischen. Dann beiseite stellen.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Kohl waschen, in feine Scheiben schneiden und mit einer großzügigen Prise Salz einreiben. Dann beiseite stellen.

Gewürzgurken der Länge nach in Scheiben schneiden.

Burgerbrötchen in einer Pfanne toasten.

Halloumi der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. pro Seite grillen, bis er goldbraun und knusprig ist. Alternativ in einer Pfanne anbraten.

Halloumi gut mit Sambal-Goldsaft-Sauce bestreichen.

Burgerbrötchen von beiden Seiten mit Mayo bestreichen, dann mit Kohl, Halloumi, Zwiebel und Essiggurken belegen.

Burger direkt servieren und genießen.

In Kooperation mit [KptnCook](#).

720 kcal