

## Halloumiburger mit knusprigen Kartoffelspalten

---

Zutaten für die vegetarischen Burger:



*Zutaten für 9 BurgerBuns:*

500 g Weizenmehl

100 ml lauwarmes Wasser

100 ml Milch

1 Würfel Germ

2 Eier (1 Ei für den Teig und 1 Ei zum Bepinseln)

25 g Zucker

50 g Butter, zimmerwarm

1 TL Salz

schwarzer Sesam

*Kartoffelspalten:*

8-10 Kartoffeln Bio

3-4 EL Olivenöl

Salz

*Belag für 9 Burger:*

3 Packungen Halloumi

2 rote Zwiebel

3 Tomaten

½ Gurke

*Sauerrahmdip:*

1 Becher Sauerrahm

1 TL Suppenwürze

1 Knoblauchzehe, gepresst

Salz und Pfeffer

*Ketchupdip:*

8 EL Ketchup

3 EL Wasser

Curry

Salz und Pfeffer

*Burgerbrötchen:*

Die Milch und das Wasser werden gemischt. Den Germ mit den Fingern zerbröseln und einrühren, bis er sich aufgelöst hat.

Das Mehl kommt in eine große Schüssel die Milch-Wasser-Germmischung hinzufügen, das Ei aufschlagen und dazugeben. Den Zucker, die in kleine Stücke geschnittene Butter und das Salz beimengen. Mit den Händen wird die Masse zu einem glatten Teig verknetet.

Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde aufgehen lassen. Der Teig wird in Teiglinge zu ungefähr 85 g geteilt.

Die Teiglinge zu Kugeln rollen und mit genügend Abstand auf einem Backblech verteilen.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird das Backrohr auf 200°C vorgeheizt. Die Brötchen werden mit dem verquirlten Ei bestrichen und großzügig mit Sesam bestreut.

Im Backofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

*Kartoffelspalten:*

Für die knusprigen Kartoffelspalten, werden die Kartoffeln der Länge nach geachtelt und in Wasser gelegt. Diese dort etwa eine halbe Stunde einweichen. Danach aus dem Wasser heben und mit Küchenpapier trockenreiben. Die Kartoffeln in eine trockene Schüssel geben und mit dem Olivenöl mischen, salzen und gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Bei 200°C Heißluft etwa 35 Minuten goldbraun backen.

### *Burger:*

Für die Burgersaucen wird der Sauerrahm mit einer gepressten Knoblauchzehe und den Gewürzen vermenget. Der Ketchupdip wird mit dem Wasser und dem Currypulver angerührt.

Für den Burgerbelag schneidet man den Halloumi in etwa 1 cm breite Scheiben und brät ihn in der Grillpfanne von beiden Seiten an.

Die Burgerbrötchen auseinanderschneiden. Kurz die Innenfläche des Brötchens in der Grillpfanne anrösten lassen und nun wird unten die Sauerrahmsauce auf das Brötchen gestrichen, Tomatenscheiben darauf verteilt, Die Halloumischeiben rauflegen, Gurkenscheiben und Zwiebelringe darauf und den Deckel des Brötchens mit der Ketchupsauce bestreichen. Zuklappen und genießen.

*Tipp: Die Brötchen eignen sich auch als Frühstücksbrötchen, weil sie nächsten Tag immer noch schön weich sind.*

*Wer weniger Zeit hat, kann auch fertige Burgerbrötchen nehmen!*

