



Ölz Brioche Burger

mit gegrilltem Halloumi und Erdbeer Chutney



Zutaten

4 Stk Ölz Brioche Burger Brötle
1 Pkg Halloumi
8-10 EL Olivenöl
ein paar Salatblätter
1 Faust Rucola

Für das Chutney:

1/2 Stk Zwiebel
1 TL frisch geschnittener Ingwer
1 Stk Karotte
250 g Erdbeeren
1/2 Stk Chilischote
ein paar blätter Minze
3 EL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe
15 g Mandeln (geröstet & gehackt)
1 Prise gemahlene Nelke
1/2 EL Apfelessig
1 EL Erdbeermarmelade
1 Prise Salz

Zubereitungszeit

55 min

Für die Burger:

1. Den Halloumi längs in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen.
2. Die Ölz Brioche Burger Brötle auf den Innenseiten ebenfalls mit etwas Olivenöl bestreichen.
3. Den Halloumi auf den vorgeheizten Grill geben und knusprig grillen, die Ölz Brioche Burger Brötle kurz auf den Grill legen, bis sie ebenfalls knusprig sind.
4. Den Salat und den Rucola waschen und trocken schütteln.
5. Den Halloumi auf den Ölz Brioche Burger Brötle verteilen, mit Salat und Rucola belegen und mit Erdbeer Chutney servieren.

Für das Chutney:

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die Karotte waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder achteln.
3. Die Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
4. Zwiebel, Ingwer und Karotten in Öl anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Haselnüsse sowie eine Prise gemahlene Nelke hinzugeben und circa zehn Minuten köcheln lassen, bis die Karotten gar sind.
5. Den Apfelessig, die gehackte Chilischote und die Erdbeermarmelade hinzugeben und für circa eine Minute weiterkochen.
6. Zum Schluss die Erdbeeren und die Minze hinzufügen, salzen und etwas köcheln lassen, bis das Chutney eingedickt ist. Beiseite stellen.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin
CookingCatrin.

