



• Ölz Burger Buns •

mit Halloumi und Gemüse



Zutaten

4 Ölz Burger Buns
1 kleine rote Zwiebel
2 kleine Paradeiser
100 g Salatgurke
3 EL Mayonnaise
125 g Joghurt
500 g Halloumi
6 Salatblätter (geputzt)
Pfeffer, Zitronensaft, Senf

Zubereitungszeit

20 min

Rohr auf 150°C vorheizen. Zwiebel schälen. Paradeiser und Gurke in 0,5 cm dicke, Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Mayonnaise mit Joghurt und 2 EL Senf verrühren.

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen und beidseitig grillen.

Ölz Burger Buns horizontal durchschneiden und im Rohr kurz aufbacken. Weckerlböden mit Salat, Halloumi, Gurken, Paradeisern und Zwiebel belegen, mit Sauce garnieren. Deckel darauf setzen und behutsam andrücken.