



# Vegetarische Mühlen Chickenburger Nikosia mit gegrilltem Halloumikäse

## Zubereitung:

1. Die Burgerbrötchen im vorgeheizten Ofen nach Packungsangabe aufbacken.  
Aus Joghurt, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tahini und dem gemahlene Kreuzkümmel in einer Schüssel eine Sesamsauce herstellen. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Tomate in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Vegetarischen Mühlen Chickenburger in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl von beiden Seiten goldbraun braten und beiseitestellen.
3. Den Halloumikäse in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit dem Zitronensaft marinieren und anschließend in Mehl wälzen. In einer heißen Grillpfanne etwas Rapsöl erhitzen und den Halloumikäse darin von beiden Seiten knusprig grillen und dann beiseitestellen.
4. Die aufgebackenen Brötchen aufschneiden und die untere Seite mit einem Löffel der Sesamsauce bestreichen. Die obere Seite mit etwas Harissa bestreichen. Die untere Seite dann mit Chickenburger belegen. Darauf je 2 Scheiben gebratene Halloumikäse, 1–2 Tomatenscheiben, einige Salatblätter und die Oberhälfte setzen. Sofort servieren.

Guten Appetit!

## Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Burgerbrötchen
- 100 ml Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Tahini (Sesampaste)
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise Zucker
- 1 Tomate
- **4 Stk. Vegetarische Mühlen Chickenburger**
- etwas Rapsöl zum Braten
- 150 g Halloumikäse
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Mehl
- 2 TL Harissa, Chilipaste
- einige Salatblätter

Tipp: Den Halloumikäse kann man auch frittieren oder braten. Nur muss er heiß sein, sonst entfällt das berühmte „quietschen“, weshalb er auch Quietschkäse genannt wird. Deshalb nach dem Grillen warmstellen und kurzfristig servieren. Übrigens gibt es den Halloumikäse auch in der rein vegetarischen Version mit mikrobiellem Lab.

## Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

## Nährwert pro Portion:

575 kcal/2.406 kJ

21,4 g Eiweiß

13,9 g Fett

87,3 g Kohlenhydrate