

# Halloumi-Burger

## Für 2 Personen

30 g Hefe	20 ml Milch	1 Prise Zucker
150 g Mehl	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL schwarzer Sesam	3 Tomaten	1 Chilischote
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Lauchzwiebeln	1 kleiner Romanasalat
1 Eigelb	1 TL scharfer Senf	1 EL Zitronensaft
100 g Halloumi	6 schwarze Oliven	

Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hefe in der Milch auflösen, mit einer Prise Zucker würzen. Mehl, Hefemilch, 1 EL Olivenöl, ca. 60 ml Wasser und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich gut von den Händen bzw. dem Schüsselrand lösen. Ist er zu trocken, noch einen Spritzer Wasser untermischen, ist er zu feucht, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen, nochmals durchkneten und flache Brötchen von ca. 70 g daraus formen. Diese oben gitterförmig einritzen, mit Öl bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 - 14 Minuten backen. Zwei Tomaten häuten, entkernen und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chili halbieren, Kerne und weiße Häutchen sorgfältig entfernen, dann fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Romanasalat in Streifen und übrige Tomate in Scheiben schneiden. Das Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen. Unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl (ca. 100 ml) langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Mayonnaise erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, und mit Petersilie, Lauchzwiebeln, Chili und Tomatenpüree mischen. Halloumi in 2 Stücke schneiden, mit Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne von beiden Seiten braten. Die Brötchen längs aufschneiden, von beiden Seiten mit der Tomatenmayonnaise bestreichen, mit Salat, Käse, Tomate und halbierten Oliven belegen.

Jacqueline Amirfallah am 10. Juli 2013