

Mini-Halloumi Burger

Klein aber Oho! Die Mini-Burger mit würzig mariniertem Halloumi und cremiger Barbecue Sauce sind ein absolut köstlicher Grill-Genuss!

Zutaten
4 Portionen

Minibuns (10-12 Stück)
250 g Weizenmehl
0.5 Würfel Hefe, frisch
20 g Zucker
3 EL Milch
100 ml Wasser, lauwarm
35 g Byodo Back-Öl Klassik
1 Ei
0.5 TL Salz
1 Eigelb
1 EL Wasser
Kerne, gemischt (z.B. Sesam, Sonnenblumen-, Kürbiskerne)
Burger-Belag
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 EL Byodo Barbecue Sauce
2 EL Byodo Weißweinessig
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
0.5 TL Rauchpaprikapulver
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer
1 Zucchini, in Scheiben
1 kleine Aubergine, in Scheiben

3 Peperoni
400 g Halloumi, in Scheiben
Salat, gemischt

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und Hefe hineinbröseln, vorsichtig mit Zucker, 3 EL Milch und 50 ml lauwarmem Wasser verrühren. Abgedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliches lauwarmes Wasser, Back-Öl, Ei und Salz zugeben und alles verkneten. Weitere 45 Minuten gehen lassen. Den Teig mit etwas Mehl zu kleinen Kugeln formen, auf ein Backblech legen und mit der flachen Hand zu einer Scheibe pressen. Backblech abdecken, Buns nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb, 2 EL Milch und Wasser verquirlen, die Buns damit bestreichen und mit Kernen bestreuen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 10-15 Minuten backen.

Für die Marinade Knoblauch, Barbecue Sauce, Weißweinessig, Brat-Olive und Gewürze verrühren. Zucchini, Aubergine und Peperoni min. 30 Minuten marinieren.

Grillrost mit Brat-Olive einölen. Gemüse und Halloumi von jeder Seite 3-5 Minuten grillen. Burger-Buns aufschneiden und nach Belieben belegen. Dazu Barbecue Sauce reichen und genießen.