



Halloumi-Burger mit Grillgemüse

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

400 g Halloumi
200 g gefrorenes Grillgemüse
Pfeffer und Salz

4 Stück Baguettebrötchen
Sauce nach Wunsch

Zubereitung

Zubereitung

1. Halloumi in Scheiben schneiden, Baguette oder Brötchen nach Wahl ggf. halbieren und gefrorenes Grillgemüse in eine Grillschale legen.
2. Alles bis zum gewünschten Grad auf den Grill zubereiten.
3. Auf eine Seite vom Brötchen Sauce nach Wunsch verteilen
4. Grillgemüse darauf legen und darüber eine Halloumi-Scheibe. Mit einer 2. Scheibe Brötchen toppen und sofort genießen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen

dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Halloumi-Burger mit Grillgemüse

Stand 24.05.2022