



MEDITERRANER BURGER MIT HALLOUMI UND AVOCADO-DIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Mit Basilikum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AVOCADO-DIP

250 g	QimiQ Rahm-Basis
80 ml	Olivenöl
500 g	Avocado(s), geschält, entkernt
1 TL	Dijon Senf
2 Stück	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
100 g	Griechischer Jogurt
1 Spritzer	Tabasco
10 g	Koriander, gehackt
	Salz und Pfeffer

FÜR DEN BURGER

4 Stück	Hamburgerweggli
4 Stück	Halloumi Käse, gegrillt
	Salatblätter
	Radieschen, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Avocado Dip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Halloumi beidseitig anbraten, mit Avocado Dip, Radieschen Scheiben und Salat befüllen.