



MEDITERRANER BURGER MIT HALLOUMI UND AVOCADODIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Mit Basilikum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AVOCADODIP

250 g QimiQ Classic

80 ml Olivenöl

500 g Avocado(s), geschält, entkernt

1 TL Dijon-Senf

2 Stück Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

100 g Griechisches Joghurt

1 Spritzer Tabasco

10 g Koriander, gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DEN BURGER

4 Stück Hamburger-Brötchen

4 Stück Halloumi Käse, gegrillt

Salatblätter

Radieschen, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Avocadodip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Halloumi beidseitig anbraten. Hamburger-Brötchen mit Avocado-Dip, Halloumi, Salatblätter und Radieschenscheiben füllen.