



# Halloumi Burger mit Mango

---

fruchtiger Veggie-Burger

## Zubereitung

1. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen, die Burger Buns halbieren, in die heiße Butter legen und goldbraun anrösten. Anschließend herausnehmen und kurz zur Seite legen.
2. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch entlang des Kerns ablösen und in feine Scheiben schneiden.
3. Rucola waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern.
4. Halloumi-Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das NATURATA Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Halloumi-Scheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten.
5. In einer weiteren Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die Datteltomaten hineingeben. Kurz anbraten bis die Schale der Tomaten aufplatzt. Die Blättchen des Zitronenthymians abzupfen und zusammen mit etwas NATURATA Meersalz und Pfeffer über die Tomaten streuen.
6. Die Unterseiten der Burger Buns mit dem gebratenen Halloumi sowie den Mangoscheiben belegen.
7. Jeweils einen Esslöffel NATURATA Mango-Chutney und den Rucola auf den Burgern verteilen und die Oberseite der Burger Buns daraufsetzen. Burger zusammen mit den Schmelztomaten servieren.
8. Tipp: Dazu passen Süßkartoffel-Pommes oder ein frischer Salat.



 Zubereitungszeit: Kurz

## Zutaten (für 4 Burger)

### *Naturata Zutaten*

- 4 EL Mango Chutney
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- etwas Rapsöl nativ

### Weitere Zutaten

- 2 EL Butter
- 4 Burger Buns
- 1 Mango
- 50 g Rucola
- 300 g Halloumi-Käse
- 4 Rispen Datteltomaten
- 2 Stiele Zitronenthymian
- Pfeffer