Burger mit Halloumi, gegrillter Wassermelone und Avocadocreme

Und noch ein schneller Sommer-Klassiker im neuen Gewand. Haben Sie schon mal Wassermelone gegrillt? Die sommerlichen Aromen überzeugen nicht nur als fruchtiger Nachtisch, sondern passen auch super zu gegrilltem Halloumi. Dieser vegetarische Burger lässt keine Wünsche offen!

ZUTATEN für 4 Personen

PATTIES:

- **500 g Rinderhack**
- **Marcellas Bio Olivenöl**
- **3 EL Bio Churrasco Barbecue N°704**

ZWIEBELN:

- **1 große Zwiebel**
- **3 EL Olivenöl**
- **1 TL Zucker**
- **3 EL Granatapfeldicksaft narr**
- **Salz & Pfeffer**

AVOCADOCREME:

- **2 kleine Avocados**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 kleines Stück Ingwer**
- **3 EL Schmand**
- **Abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Zitrone**
- **Salz**

PATTIES:

- **4 Burger Buns**
- **4 dünne Scheiben Wassermelone**
- **8 Scheiben Halloumi**
- **Rucola**

ANLEITUNG

1. Aus dem Hackfleisch mit Hilfe einer Burger Presse oder mit den Händen vier Patties formen und bis zur Verwendung zwischen Frischhaltefolie gestapelt kaltstellen.

2. Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze weich dünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Zwiebelringe mit Granatapfelsirup ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Avocados entsteinen und das Fruchtfleisch zusammen mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe und dem gehackten Ingwer, Schmand, abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig mixen. Avocadocreme mit Salz würzen.

4. Wassermelone von der Rinde befreien und in ähnlich große Stücke schneiden wie die Burger Patties.

5. Die Patties aus dem Kühlschrank nehmen, von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und mit der Churrasco Gewürzmischung einreiben. Mit einem Löffelrücken eine kleine Mulde in die Mitte jedes Patties drücken, damit sie beim Grillen ihre Form behalten und das Fett nicht rausläuft.

6. Patties, Wassermelone und Halloumi je Seite ca. zwei Minuten grillen. Burger Buns halbieren und ebenfalls kurz auf dem Grill anrösten. Beide Hälften der Burger Buns mit Avocadocreme bestreichen. Die untere Hälften mit je einem Pattie, einer Scheibe Wassermelone, zwei Scheiben Halloumi, einem Löffel Granatapfelzwiebeln und etwas Rucola belegen.

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Kochzeit: 4 Minuten

rimoco.de