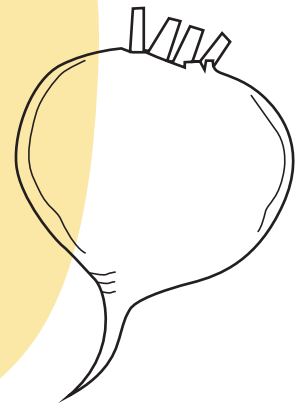


Nabio
ISS GUT FÜR DICH



BURGER

MIT ROTE BEETE BIRNE WALNUSS



ZUTATEN

- Ein Glas Nabio Rote Beete Birne Walnuss Aufstrich
- Eine kleine rote Zwiebel
- Zwei EL heller Essig
- Ein TL Agavendicksaft
- Ein Bund Radieschen
- Eine Packung Halloumi
- Zwei Burger Buns bzw. Brötchen
- Eine halbe Zitrone
- Zwei Hände Baby Blattspinat
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in einer Schale mit Essig, zwei EL Wasser, Agavendicksaft und etwas Salz mischen. Für min. 30 Min. marinieren lassen.
2. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden, den Halloumi der Länge nach halbieren und die Brötchen aufschneiden.
3. Den Grill vorheizen, die Brötchen rösten und den Halloumi grillen bis er eine leicht braune Farbe bekommt.
4. Die Brötchenhälften je mit dem Rote Beete Aufstrich bestreichen, die Radieschen schieben auf der Unterseite verteilen, mit Halloumi, Zwiebeln und Spinat belegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln bevor der Deckel auf den Burger kommt.

