

## Vegetarischer Burger

Zubereitungszeit **40 Minuten**

Kalorien pro Portion **132**



### Zutaten für 4 Personen

- 2 Auberginen
- 4 EL Olivenöl
- 8 EL Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig
- 250 g Halloumi Käse
- 4 Burger-Brötchen
- 1 Hand voll Rucola

### Zubereitung:

1. Enden von der Aubergine abschneiden und entsorgen. Restliche Aubergine in 8 dicke Scheiben schneiden (circa anderthalb bis zwei Zentimeter dick). Schnittflächen mit Olivenöl einreiben (insgesamt: 3 EL). Scheiben in eine Pfanne legen und von jeder Seite 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die Aubergine außen golbraun und innen weich ist. Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig dazugeben, Hitze reduzieren und das Ganze ein paar Minuten weiterbraten lassen. Dabei die Auberginenscheiben in der Sauce wenden, sodass sie überall bedeckt sind.
2. In der Zwischenzeit das übrige Öl in einer weiteren Pfanne oder einer Grillpfanne erhitzen und den Halloumi-Käse 1 bis 2 Minuten von jeder Seite braten, bis er außen goldbraun ist.
3. Je eine Handvoll Rucola auf die untere Hälfte der getoasteten Burger-Brötchen verteilen. 2 Auberginenscheiben daraufsetzen, anschließend einen Teelöffel Teriyaki-Sauce aus der Pfanne darüber träufeln und dann den Halloumi-Käse auflegen. Zum Schluss die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

Auf dem Grill zubereitet:

Die Auberginenscheiben wie beschrieben mit dem Öl einreiben und dann 4 bis 5 Minuten, bzw. bis die Scheiben gar sind, grillen. Vom Grill nehmen und mit der Teriyaki Barbecuesauce mit Honig

beträufeln. Erneut für 1 bis 2 Minuten von jeder Seite grillen, bis die Scheiben glänzen. In der Zwischenzeit den Halloumi-Käse mit dem restlichen Öl einreiben und 2 bis 3 Minuten von jeder Seite grillen, bis der Käse goldbraun und weich ist.

**Guten Appetit!**