Pulled Aubergine-Walnuss-Halloumi Burger

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	410 kcal / 1720 kJ		
Eiweiß:	18 g	Fett:	21 g
Kohlenhydrate:	31 g		

Zubereitung:

1. Auberginen auf den heißen Grill legen und unter häufigem Wenden 15-20 Minuten grillen, bis sie weich und leicht verkohlt sind. Auberginen in Alufolie wickeln, beiseitelegen und lauwarm abkühlen lassen. Walnüsse hacken. Salat waschen, trockentupfen.
2. Enden der Auberginen abschneiden und die Haut abziehen. Auberginenfleisch zerpflücken, mit Walnüssen und Grillsauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Brötchen halbieren und auf dem Grill goldbraun grillen. Halloumi in 6 Scheiben schneiden, mit Öl einstreichen und auf dem Grill 1-2 Minuten pro Seite grillen.
4. Brötchenunterseiten mit Salatblättern, gezupften Auberginen und Halloumi belegen. Tomatenchutney darauf verteilen, mit Brötchenoberhälften abdecken.

Zutaten für 6 Portionen :

2	Auberginen
50 g	kalifornische Walnusskerne
6	kleine Salatblätter
2 EL	Grillsauce
	Salz und Pfeffer
6	kleine Hamburgerbrötchen (je 55 g)
250 g	Halloumi (Grillkäse)
1/2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenchutney