

Scharfe Piri-Piri-Halloumi-Wraps,

dazu knusprige Kartoffelecken und Karottensalat



HELLO HALLOUMI

Halloumi gibt es traditionell und mit kleinen Unterschieden gleich in mehreren Ländern: Griechenland, Ägypten, der Türkei, Arabien und Libyen.



Halloumi



Gewürzmischung
"Piri Piri"



Kartoffeln (Drillinge)



Karotte



rote Zwiebel



roter Chili



Limette



Knoblauchzehe



Joghurt



Petersilie



Rotweinessig



Salatherz (Romana)

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Heute wird es **scharf**! Aus Chili, Piri-Piri-Gewürzmischung, Knoblauch und Rotweinessig kochst Du eine feurige Marinade für den Halloumi, das Herzstück unseres Rezepts. Dein Backofen übernimmt ansonsten alles, was gegart werden muss – Du kümmerst Dich nur noch um den Salat und das Genießen! Die **scharfen** Wraps lassen sich übrigens auch perfekt vorbereiten und mit zur Arbeit nehmen. Guten Appetit!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel**, eine **Knoblauchpresse**, eine **Gemüsereibe**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **250 °C** Ober-/Unterhitze (**230 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** vierteln.

Rote Zwiebel abziehen, ebenfalls vierteln und beides auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (etwas Platz für den **Halloumi** lassen).

Oliveöl*, die **Hälfte** der **Gewürzmischung**, **Salz** und **Pfeffer** auf den **Kartoffeln** verteilen und diese für ca. 25 Min. backen.



4 GEMÜSE SCHNEIDEN

Karotten schälen, und grob reiben.

Salatherz längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden.

Petersilienblätter fein hacken.

Limette halbieren.



2 CHILIMARINADE ZUBEREITEN

Chili längs halbieren, entkernen und **Chilihälften** in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen.

In einem kleinen Topf **Öl*** erhitzen, **Chiliringe** (**scharf!**) zugeben, **Knoblauch** dazupressen, **Rotweinessig** und restliche **Gewürzmischung** unterrühren.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und 2 – 3 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen und vom Herd nehmen.



5 SALAT MARINIEREN

In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL] 4 EL **Limettensaft**, **Oliveöl***, **Salz***, **Pfeffer*** ein **Dressing** anrühren.

Geraspelte **Karotten** und **Salatstreifen** dazugeben und gut vermischen.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Tortilla-Wraps für 1 – 2 Min. im Backofen erwärmen.



3 HALLOUMI BACKEN

Halloumi in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und zur **Marinade** geben.

In den letzten 10 Min. der Kartoffelbackzeit mit in den Backofen geben.



6 ANRICHTEN

Tortilla-Wraps mit **Joghurt** bestreichen.

Karottensalat, **Zwiebelspalten**, **Petersilie** und gebackenen **Halloumi** darauf verteilen.

Wraps einrollen und mit **Kartoffelspalten** und restlichem **Salat** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Gewürzmischung "Piri Piri"	6 g	10 g	12 g
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Tortilla-Wraps 1)	2	3	4
rote Zwiebel DE	1	2	2
Karotte DE	2	3	4
roter Chili NL ES	½ ☞	¾ ☞	1
Limette	1	1½ ☞	2
Knoblauchzehe	1	2	2
Naturjoghurt (3,5 % Fett) 5)	150 g	300 g	300 g
Petersilie	10 g	15 g	20 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	18 ml
Salatherz (Romana)	1	2	2
Oliveöl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	499 kJ/120 kcal	4060 kJ/971 kcal
Fett	6 g	44 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	22 g
Kohlenhydrate	13 g	101 g
– davon Zucker	3 g	21 g
Eiweiß	5 g	41 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!