



Würzig-feurige Halloumi-Tacos

mit karamellisierten Zwiebeln und Aioli



HELLO CHILI

Die Chilischärfe hat ihren Ursprung im Inhaltsstoff Capsaicin, welcher in allen Chili Züchtungen mehr oder weniger vorhanden ist.



Halloumi



Weizentortillas



gerebelter Oregano



Salatmix



Mayonnaise



Knoblauchzehe



rote Zwiebel



Zitrone



Gurke



roter Chili



Balsamico-Essig

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Tacos sind in vielerlei Hinsicht das perfekte Essen: Sie sind wunderbar wandlungsfähig, recht schnell auf den Tisch gebracht und perfekt zum Mitnehmen geeignet. Für Deine heutigen Tacos haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen – eine würzige, leicht **scharfe** und frische Füllung aus mariniertem Halloumi, Chili, Aioli und karamellisierten Zwiebelringen. Wer denkt da noch an Teller oder gar Besteck? Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab. Zum Kochen benötigst Du **2 kleine Schüsseln**, **1 kleine Pfanne** und **1 große Pfanne**.



1 ALLES VORBEREITEN

Rote Zwiebel und **Knoblauch** abziehen.
Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden.
Knoblauch hacken.
Halloumi in gleich große Sticks schneiden.
Zitrone längs in 4 Spalten schneiden.
Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** in 1 cm große Würfel schneiden.
Chili längs halbieren und in feine Streifen schneiden.



4 AIOLI ZUBEREITEN

Gehackten **Knoblauch** mit 1 Prise **Salz*** vermengen und mit der Seitefläche der Messerklinge zu einer **Paste** zerdrücken.
In einer weiteren kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit der **Hälfte** der **Knoblauchpaste**, nach Belieben **Zitronensaft** und **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



2 ZWIEBELN KAREMELLISIEREN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.
Zwiebelstreifen darin 10 Min. glasig braten.
Anschließend etwas **Wasser***, 1 Prise **Zucker*** und **Balsamico-Essig** zugeben und 4 – 5 Min. köcheln lassen.



5 HALLOUMI BRATEN

Eine große Pfanne ohne weitere Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Halloumisticks** darin 3 – 4 Min. runderherum goldbraun anbraten.
Nach Geschmack restliche **Knoblauchpaste** und **Chilistreifen (scharf!)** zugeben.
Anschließend gebratenen **Halloumi** kurz aus der Pfanne nehmen.



3 HALLOUMI MARINIEREN

In einer kleinen Schüssel **Halloumisticks** mit **Öl*** und **gerebeltem Oregano** marinieren.



6 ANRICHTEN

In der großen Pfanne nacheinander **Weizentortillas** für ca. 1 Min. leicht erwärmen.
Tortillas mit **Aioli** bestreichen, mit **Salatmix**, **karamellisierten Zwiebeln**, **Halloumisticks** und **Gurkenwürfeln** belegen und mit **Zitronenspalten** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Halloumi 5)	200 g	400 g	400 g
Zitrone AR ES	½ Ⓞ	¾ Ⓞ	1
Gurke NL	1	1 (groß)	2
roter Chili ES NL	½ Ⓞ	¾ Ⓞ	1
Balsamico-Essig 1) 12)	12 ml	24 ml	24 ml
gerebelter Oregano 11)	1g	1 g	2 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Weizentortillas 1) 8)	6	9	12
Salatmix	50 g	75 g	100 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	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. 400 g)
Brennwert	825 kJ/197 kcal	3333 kJ/797 kcal
Fett	12 g	49 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	20 g
Kohlenhydrate	14 g	56 g
– davon Zucker	3 g	12 g
Eiweiß	8 g	32 g
Ballaststoffe	1 g	2 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 4) Senf 5) Milch

8) Sesam 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

AR: Argentinien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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

#HelloFreshDE

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!