

# Buntes Ofengemüse mit Halloumi,

Avocado und selbst gemachtem Petersilien-Chimichurri



## HELLO HALLOUMI

Halloumi ähnelt Mozzarella, da er auch in Salzlake eingelegt wird und eine faserige Struktur besitzt. Er ist aber salziger und lässt sich problemlos anbraten.



Avocado



Süßkartoffel



Halloumi



roter Chili



rote Zwiebel



Tomate



Petersilie



Knoblauchzehe




Zitrone



gemahlener Kumin

 35 Minuten

 Stufe 1

 Veggie

Frisch, würzig und aromatisch: Chimichurri darf auf keinem argentinischen Grillfest fehlen. Sie nur zu Steak zu essen, ist viel zu schade, darum verfeinern wir dieses Mal knusprige Halloumiwürfel und buntes, **ballaststoffreiches** Ofengemüse mit der Wundersoße.

Ein kleiner Tipp: Am besten schmeckt Chimichurri, wenn Du sie vorbereitest und ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lässt. Guten Appetit bei diesem **scharfen** und **glutenfreien** Gericht.



Wasche **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Süßkartoffel** schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

**Gemüse** auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 25 Min. backen, bis die **Süßkartoffelwürfel** weich sind.



## 4 FÜR DAS CHIMICHURRI

**Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Chili** halbieren, entkernen und **Chilihälften** fein hacken. Restliche **Petersilie** in eine kleine Schüssel mit **Kumin**, gehacktem **Knoblauch** und **Chili** (scharf!) geben.

**Zitrone** halbieren. Nach Belieben **Zitronensaft** und **Olivenöl\*** zugeben und alles vermischen. **Chimichurri** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 HALLOUMI ANBRATEN

**Halloumi** in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

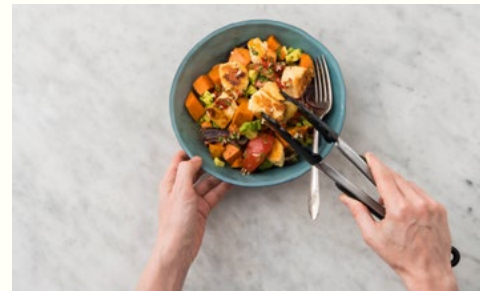
In einer großen Pfanne **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Halloumiwürfel** rundherum 3 – 4 Min. goldbraun braten.



## 3 WÄHRENDDESSEN

**Tomate** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in Spalten schneiden und in eine große Schüssel geben. Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken. **Avocado** halbieren, Kern entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in kleine Würfel schneiden.

½ EL [ $\frac{3}{4}$  EL | 1 EL] gehackte **Petersilie** und **Avocadowürfel** zu den **Tomatenspalten** geben und beiseitestellen.



## 6 ANRICHTEN

**Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** in die große Schüssel geben und mit den **Salatzutaten** vorsichtig vermengen.

Buntes **Ofengemüse** auf Teller aufteilen, mit **Halloumiwürfeln** toppen und **Petersilien-Chimichurri** darüberträufeln.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel <b>US</b>	1	1 (groß)	2
rote Zwiebel <b>NZ</b>	1	2 (klein)	2
Tomate <b>NL</b>	1	2 (klein)	2
Petersilie	10 g	15 g	20 g
Avocado (Hass) <b>MX</b>   <b>PE</b>	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	½	¾	1
roter Chili <b>ES</b>   <b>NL</b>   <b>BE</b>	1	1½	2
gemahlener Kumin <b>15)</b>	1 g	1,5 g	2 g
Zitrone <b>ES</b>	½	¾	1
Halloumi <b>7)</b>	250 g	375 g	500 g
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
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. 600 g)
Brennwert	605 kJ/145 kcal	3597 kJ/862 kcal
Fett	9 g	51 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	25 g
Kohlenhydrate	12 g	66 g
– davon Zucker	4 g	21 g
Eiweiß	6 g	35 g
Ballaststoffe	3 g	14 g
Salz	1 g	4 g

## ALLERGENE

**7)** Milch

**15)** kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

## URSPRUNGSLÄNDER

**BE:** Belgien, **ES:** Spanien, **MX:** Mexiko, **NL:** Niederlande, **NZ:** Neuseeland, **PE:** Peru, **US:** Vereinigte Staaten von Amerika

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!