



# Halloumi auf Ofengemüse

mit Avocado und selbstgemachtem Petersilien-Chimichurri



## HELLO HALLOUMI

*Dank des hohen Schmelzpunktes, zerläuft Halloumi nicht, wenn Du ihn anbrätst. Stattdessen erhöht Hitze erst seine salzigen und herzhaften Aromen.*



Halloumi



Süßkartoffel



Avocado (Hass)



rote Zwiebel



Tomate



krause Petersilie



Knoblauchzehe



Zitrone



gemahlener Kumin



rote Chili

35 Minuten

Stufe 1

Veggie

Frisch, würzig und aromatisch, darf Chimichurri, die würzige Kräutersoße aus Argentinien, auf keinem Asado oder Grillfest fehlen. Sie nur zu Steak zu essen ist viel zu schade, darum verfeinern wir Dir dieses Mal knusprige Halloumiwürfel und buntes Ofengemüse mit der Wundersoße. Ein kleiner Tipp am Rande: 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. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier, Backblech, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel.**



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

**Süßkartoffeln** schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** abziehen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.



## 2 GEMÜSE GAREN

**Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und mit 1 Prise **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 25 Min. backen, bis die **Süßkartoffelwürfel** weich ist.



## 3 WÄHRENDDESSEN

**Tomaten** 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. 1 TL [2 TL] gehackte **Petersilie** und **Avocadowürfel** zu den **Tomaten** geben und beiseitestellen.



## 4 FÜR DAS CHIMICHURRI

**Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Chili** halbieren, entkernen und **Chilihälften** fein hacken. Restliche **Petersilie** in einer kleinen Schüssel mit **Kumin**, gehacktem **Knoblauch** und **Chili** (**Achtung: scharf!**) geben. **Zitrone** halbieren. **Saft** 1 [2] **Zitronenhälfte** und 1 EL [2 EL] **Olivenöl** zugeben und vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 5 HALLOUMI BRATEN

**Halloumi** in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen und **Halloumiwürfel** rundherum 3 – 4 Min. goldbraun braten.



## 6 ANRICHTEN

**Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** in die große Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Auf Teller aufteilen, mit **Halloumiwürfel** toppen und **Petersilien-Chimichurri** darüber träufeln.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Süßkartoffel	1	2
rote Zwiebel	1	2
Tomate	1	2
krause Petersilie	10 g	20 g
Knoblauchzehe	½ 🍷	1
Zitrone	½ 🍷	1
Avocado (Hass)	1	2
gemahlener Kumin 15)	1 g	2 g
Halloumi 7)	250 g	500 g
rote Chili	1	2

Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	613 kJ/147 kcal	3270 kJ/784 kcal
Fett	10 g	51 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	24 g
Kohlenhydrate	10 g	49 g
– davon Zucker	4 g	18 g
Eiweiß	7 g	34 g
Ballaststoffe	3 g	12 g
Salz	1 g	4 g

## ALLERGENE

7) Milch 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*