



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)



Tortilla-Wraps



rote Zwiebel



Karotte



roter Chili



Limette



Knoblauchzehe



Joghurt



Petersilie



Rotweinessig



Salatherz (Romana)

20 [25|30] Min.

40 [45|45] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

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 Thermomix® übernimmt die Marinade, den Salat und den Halloumi. Du kümmerst Dich nur noch um das Genießen! Die **scharfen** Wraps lassen sich übrigens auch perfekt vorbereiten und mit zur Arbeit nehmen. Guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du ein **Backblech**, **Backpapier**, **1 Teller**, **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel** und eine **Zitronenpresse**.



1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN

Ungeschälte **Kartoffeln** vierteln. **Rote Zwiebel** abziehen, ebenfalls vierteln und beides auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Olivenöl***, die **Hälfte** der **Gewürzmischung**, **Salz** und **Pfeffer** auf den **Kartoffeln** verteilen und diese für ca. 25 Min. backen.



4 KAROTTEN ZUBEREITEN

Blätter der **Petersilie** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Karotten** schälen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und zugeben. **Limette** halbieren, **Saft** auspressen und 15 g [20 g|30 g] **Limettensaft** zugeben.

Olivenöl*, **Salz*** und **Pfeffer*** ebenfalls zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zu einem **Rohkostsalat** verarbeiten und in eine große Schüssel umfüllen.



2 PIRI-PIRI-MARINADE ZUBEREITEN

Chili längs halbieren, entkernen und **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. **Knoblauch** abziehen. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl*, **Rotweinessig**, restliche **Gewürzmischung**, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./95 °C/Stufe 1** köcheln lassen. Währenddessen **Halloumi** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



5 HALLOUMI DÄMPFEN

Marinierten **Halloumi** auf den Varoma-Einlegeboden [und in den Varoma-Behälter] verteilen. Varoma-Einlegeboden in den Behälter einsetzen und Varoma verschließen. 350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen **Salatherz** längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden.

Salatstreifen zur **Karottenrohkost** geben und gut vermischen. **Tortilla-Wraps** für 1 – 2 Min. im Ofen erwärmen.



3 HALLOUMI MARINIEREN

Halloumischeiben auf einen großen Teller legen. Mit der **Piri-Piri-Marinade** aus dem Mixtopf beträufeln, darin wenden und zum Marinieren beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen. In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen. **Tortilla-Wraps** mit **Joghurt** bestreichen. **Karottensalat**, **Zwiebelspalten** und **Halloumi** darauf verteilen. **Wraps** einrollen und mit **Kartoffelspalten** und restlichem **Salat** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3 P	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
Olivenöl*	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.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

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

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!