



## Halloumi mit Bohnen und Ofengemüse

dazu rauchiger Paprika-Walnuss-Dip



ca. 30min



2 Personen

Es gibt Halloumi! Dieser stammt ursprünglich aus Ägypten, ist aber in den letzten 2000 Jahren ganz schön herumgekommen. Heute findet man den Käse-Klassiker in guter Gesellschaft auf deinem Teller: Mit Za'atar und Zitrone gewürzte Cannelinibohnen, mit Knobi geröstete Aubergine, Karotte und Zwiebel, ein schmackhafter Muhammara-Dip mit zweierlei Paprika und Walnüssen sowie ein paar Zitronenspalten dazu machen das Mahl komplett!

## Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Walnuskerne<sup>15</sup>
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Cannellinibohnen
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung<sup>11</sup>
- 1 Packung Halloumi<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7), Sesamsamen (11), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1112kcal, Fett 85.8g, Kohlenhydrate 43.0g, Eiweiß 39.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Aubergine** längs halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in dünne Spalten schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und in 4 Spalten schneiden.



4. Dip pürieren

Die **Paprika** in grobe Stücke schneiden. Den **gebackenen Knoblauch** schälen und mit der **Paprika**, den angerösteten **Walnüssen**, **1/2TL Paprikapulver**, 2EL Olivenöl und 1TL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz, etwas **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** und ggf. mehr **Paprikapulver** abschmecken.



2. Gemüse backen

Die **Karotten**, die **Paprika**, die **Auberginen**, die **Zwiebelspalten** und **1 Knoblauchzehe samt Schale** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und ca. 20Min. im Ofen backen. Die **Paprika** und den **Knoblauch** nach ca. 12Min. aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



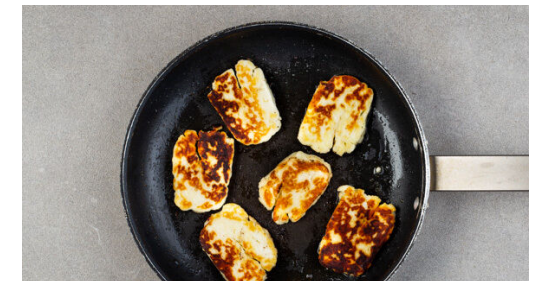
5. Bohnen garen

Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen. Die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter, 1/2TL Salz und der **1/2 der Gewürzmischung** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. leicht braun braten. Die **Bohnen** und 100ml Wasser zugeben, bei niedriger Hitze 5–6Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer, **Zitronenschale** und **-saft** abschmecken.



3. Walnüsse anrösten

Die **1/2 der Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Währenddessen die **übrige Zwiebelhälfte** fein würfeln. Die **rohe Knoblauchzehe** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



6. Halloumi braten

Inzwischen den **Halloumi** trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2–3Min. goldbraun braten. Den **Halloumi** mit dem **Ofengemüse**, den **Bohnen** und dem **Dip** anrichten, mit **Paprikapulver**, (frisch gemahlenem) Pfeffer und **Zitronenschale** garnieren. Mit den **Zitronenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [@](#) <#> [#marleyspooning](#)