



Pikante Halloumispieße

mit Ofenkartoffeln und Tzatziki



20-30min



2 Personen

Wir lieben den fein-salzigen Halloumi, der beim Kauen so herrlich zwischen den Zähnen quietscht. Er eignet sich hervorragend zum Grillen, kann aber auch gut in der Pfanne gebraten werden. Heute servierst du ihn mit knusprigen Kartoffeln und einem erfrischenden Tzatziki.

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Minigurke
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Halloumi ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 4 Schaschlikspieße

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 820kcal, Fett 52.1g,
Kohlenhydrate 57.9g, Eiweiß 31.9g



1. Tzatziki zubereiten

4. Halloumi braten

A white rectangular cutting board is placed on a grey surface. On the board, there are three distinct piles of chopped vegetables. In the upper left, there is a pile of finely chopped red onions. In the lower left, there is a pile of diced red bell peppers. On the right side of the board, there is a large pile of sliced cucumbers, cut into thin, crescent-shaped rounds.

2. Gemüse schneiden

5. Salat zubereiten



3. Kartoffeln rösten

6. Anrichten und servieren

Die **Halloumispieße** mit den **Kartoffeln** anrichten und mit dem **Tzatziki** garniert servieren. Den **Salat** und das **restliche Tzatziki** dazu reichen.