



Pikante Halloumispieße

mit Ofenkartoffeln und Tzatziki



30-40min



3-4 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.

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Gurke
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Halloumi ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

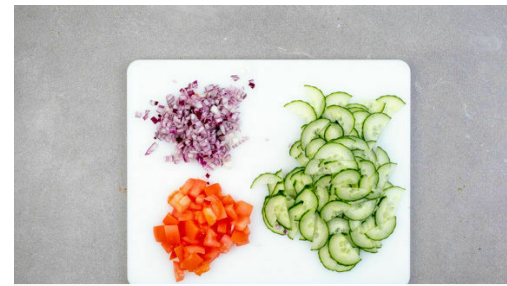
Energie 829kcal, Fett 54.2g,
Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 30.4g



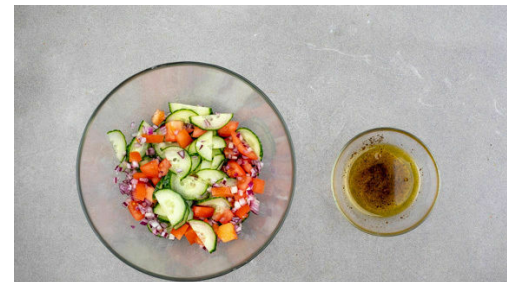
Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **1/4 der Gurke** grob reiben und leicht auspressen. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** und den **Gurken** verrühren und mit **Zitronensaft, -schale**, Salz und **Dill** würzen. Das **Tzatziki** bis zum Servieren ziehen lassen.



Den **Halloumi** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Halloumiwürfel** auf 8 Schaschlikspieße ziehen und in einer großen beschichteten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Es sollten deutliche Röstspuren zu sehen sein. Je nach Größe der Pfanne ggf. in zwei Durchgängen arbeiten oder eine zweite Pfanne verwenden.



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **restliche Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



2EL Olivenöl mit 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Tomaten**, den **Gurkenscheiben** und den **Zwiebeln** vermengen. **Tipp:** Wer keine **rohen Zwiebeln** mag, kann diese vorher in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 2EL Wasser 2-3Min. andünsten.



Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit 2EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



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