



Halloumi-Kartoffelsalat

mit Pfrsich- und Sesamdressing



30-40min



2 Personen

Heute servierst du einen Kartoffelsalat de luxe: Ein zitroniges Tahinidressing und köstlich-nussiges Dukkah-Gewürz vereinen Kartoffeln, Pfrsich und Babyspinat zu einem harmonischen Ganzen. Gekrönt wird dieses orientalische Geschmackswunder mit knusprig-cremigem Halloumi.

Was du von uns bekommst

- Tahini
- Pfirsich
- rotschalige Kartoffeln
- unbehandelte Zitrone
- Baby Spinat
- Dukkah Gewürz
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb
- Zitronenpresse

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 41.3g,
Kohlenhydrate 50.8g, Eiweiß 30.4g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** samt Schale in ca. 2-3cm große Würfel schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffelwürfel** darin in ca. 10-12Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen.



4. Halloumi braten

Die **Halloumischeiben** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Öl auf mittlerer Hitze ca. 2-3Min. von jeder Seite goldbraun braten. **Vorsicht:** Der **Käse** kann schnell verbrennen!



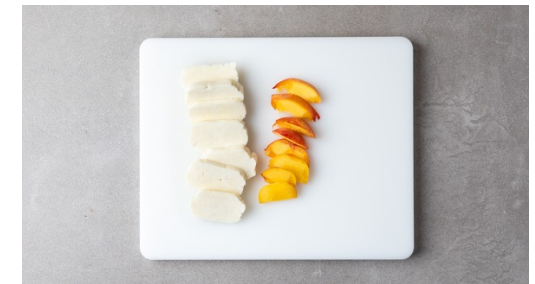
2. Dressing vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Ca. 1TL **Zitronenschale**, 1-2TL **Zitronensaft**, **Knoblauch**, 1-2EL Wasser und **Tahini** mischen. Das **Dressing** mit 1TL **Dukkah-Gewürz**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch kann mehr **Zitronensaft**, **Dukkah** oder Essig verwendet werden.



5. Salat vermengen

Die Hälfte des **Tahini-Dressings** mit den **Kartoffeln**, den **Pfirsichspalten** und dem **Spinat** gut vermengen.



3. Pfirsich schneiden

Den **Pfirsich** halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Den **Halloumi** in ca. 1-2cm dicke Scheiben schneiden.



6. Salat anrichten

Den **Salat** mit dem **gebratenen Halloumi** und dem **restlichen Dressing** anrichten und servieren. Nach Geschmack die restliche **Dukkah-Gewürzmischung** über den Salat streuen.