



Halloumi-Kartoffelsalat

mit Pfirsich und Sesamdressing



30-40min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Tahini¹¹
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung¹¹
- 1 Pfirsich
- 1 Packung Halloumi⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 42.3g, Kohlenhydrate 51.4g, Eiweiß 34.7g



1. Kartoffeln kochen

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



2. Dressing vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **1TL Zitronenschale, 1-2TL Zitronensaft, 1-2EL Wasser** und dem **Tahini** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **1TL Dukkah-Gewürz, 1-2EL Olivenöl** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch kann mehr **Dukkah, Zitronensaft** oder auch Essig verwendet werden.



4. Halloumi braten

Den **Halloumi** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten.



3. Pfirsich schneiden

Den **Pfirsich** halbieren, den Stein entfernen und den **Pfirsich** in dünne Spalten schneiden. Den **Halloumi** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden.



5. Salat vermengen

Die **1/2 des Tahini-Dressings** gut mit den **Kartoffeln**, den **Pfirsichspalten** und dem **Spinat** vermengen.



6. Anrichten und servieren

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