



## Halloumi mit Baba Ghanoush

dazu fruchtiger Couscous mit Aprikosen



20-30min



2 Personen

Ein Teller mit orientalischen Köstlichkeiten verzaubert heute deinen Feierabend. Der Couscous wird mit Zwiebeln und getrockneten Aprikosen in Brühe gegart und ist extra aromatisch. Dazu servierst du knusprig gebratenen Halloumi, gegrilltes Gemüse und ein feines Baba Ghanoush – Auberginenpüree mit Tahini und Zitrone! Guten Appetit!



- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Harissa-Gewürz
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 150g Couscous <sup>1</sup>
- 1 Packung Aprikosen <sup>12</sup>
- 1 Packung Halloumi <sup>7</sup>
- 10g frische Petersilie
- 1 Päckchen Tahini <sup>11</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl und Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher + Küchenreibe
- Zitronenpresse

Energie 1003kcal, Fett 56.9g,  
Kohlenhydrate 77.6g, Eiweiß 42.1g



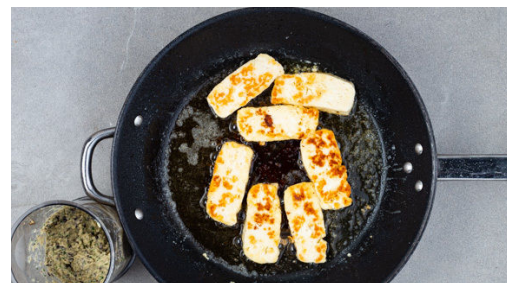
Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Würfel, den **Rest** in Streifen schneiden. Die **Tomate** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** auspressen.



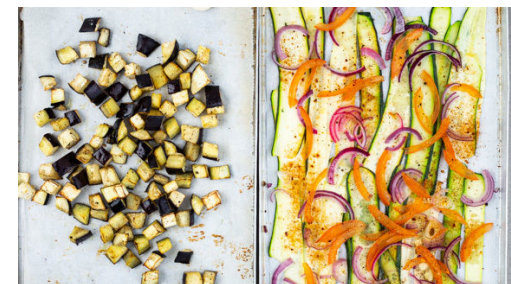
Die **restlichen Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-4Min. anbraten. Mit 250ml Wasser ablöschen und die **1/2 des Brühwürzes** unterrühren. Einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und den **Couscous** und die **getrockneten Aprikosen** unterrühren. Abgedeckt beiseitestellen.



Die **Auberginen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Salz, Pfeffer und 1-2EL Olivenöl vermengen. Den **Knoblauch** ungeschält dazulegen. Die **Zucchini**, die **Zwiebelstreifen** und die **Tomaten** auf einem zweiten Blech mit 1-2EL Olivenöl, **2TL Zitronensaft**, **1 Prise Harissa** oder mehr nach Geschmack sowie Salz und Pfeffer würzen.



Den **Halloumi** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. knusprig-braun anbraten. Den **Knoblauch** schälen und mit den **Auberginen**, der **1/2 der Petersilie**, dem **Tahini**, **1-2EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß cremig pürieren.



Die **Auberginen** auf einer oberen Schiene, das **ZucchiniGemüse** darunter in den Ofen schieben und ca. 10Min. grillen.



Die **restliche Petersilie** fein hacken und mit 1-2TL (hellem) Essig und **1TL Zitronenabrieb** nach Geschmack unter den **Couscous** mengen. Den **Halloumi** mit dem **Gemüse**, dem **Couscous** und dem **Baba Ghanoush** anrichten, nach Belieben mit der **restlichen Gewürzmischung** bestreuen und servieren.

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**