



Gebackene Radieschen mit Halloumi

dazu Bulgur und Tahini-Minze-Sauce



30-40min



2 Personen

Wer hätte das gedacht, unser Salat-Liebling lässt sich auch im Ofen backen? Wir sind begeistert von dieser Kreation unserer Köchin Hannah! Die Kombination aus mit Granatapfelsirup gebackenen Radieschen, knusprigem Halloumi, einer cremigen Tahinisauce mit frischer Minze und fein gewürztem Bulgur ist ganz und gar ungewöhnlich – und ungewöhnlich gut!

Was du von uns bekommst

- 1 Bund Radieschen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Päckchen Granatapfelmelasse
- 2 Knoblauchzehen
- 150g Bulgur¹
- 1 Packung Halloumi⁷
- 15g frische Petersilie & Minze
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung¹¹
- 1 Päckchen Tahini¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 890kcal, Fett 47.5g, Kohlenhydrate 725.0g, Eiweiß 39.7g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Radieschen** gründlich waschen. Die **Zwiebel** schälen, am Strunk halbieren und die Hälften in jeweils 3-4 gleich große Spalten schneiden. Die einzelnen Schichten sollten sich nicht voneinander lösen.



4. Halloumi mitrösten

Den **Halloumi** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden, zu dem **Gemüse** auf das Blech geben und 10-12Min. mitrösten, bis der **Käse** appetitlich gebräunt und knusprig ist.



2. Gemüse rösten

1/2-1EL Olivenöl mit der **1/2 der Granatapfelmelasse** verrühren und mit den **Radieschen** und den **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 20-30Min. backen, bis die **Radieschen** weich sind.



5. Kräuter hacken

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** aus dem **Bulgur** nehmen und fein würfeln. Den **Bulgur** nach Geschmack mit der **Gewürzmischung** verfeinern und die **Petersilie** unterheben.



3. Bulgur garen

Den **Knoblauch** schälen. In einem mittelgroßen Topf 350ml leicht gesalzenes Wasser mit dem **Knoblauch** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den **Bulgur** hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den **Bulgur** ca. 10Min. abgedeckt gar ziehen lassen.



6. Dressing anrühren

Die **restliche Granatapfelmelasse** mit dem **Tahini**, dem **Knoblauch**, der **Minze**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz gut verrühren. Nach Bedarf 4-6EL Wasser hinzugeben. Die **Ofenradieschen** mit den **Zwiebeln** und dem **Halloumi** auf dem **Bulgur** anrichten und mit dem **Dressing** garniert servieren.