



Gebackene Radieschen mit Halloumi

dazu Bulgur und Tahini-Minze-Sauce



30-40min



3-4 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!

- 2 Bund Radieschen
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Päckchen Granatapfelmelasse
- 3 Knoblauchzehen
- 300g Bulgur ¹
- 2 Packungen Halloumi ⁷
- 15g frische Petersilie & Minze
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹
- 2 Päckchen Tahini ¹¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 841kcal, Fett 43.7g,
Kohlenhydrate 69.2g, Eiweiß 39.4g



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



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.



Den **Knoblauch** schälen. In einem mittelgroßen Topf 450ml 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.



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.



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.



Die **restliche Granatapfelmelasse** mit dem **Tahini**, dem **Knoblauch**, der **Minze**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz gut verrühren. Nach Bedarf 6-8EL Wasser hinzugeben. Die **Ofenradieschen** mit den **Zwiebeln** und dem **Halloumi** auf dem **Bulgur** anrichten und mit dem **Dressing** garniert servieren.