



Pikante Halloumispieße

mit Ofenkartoffeln und Tzatziki



20-30min



3-4 Personen

Wir lieben den fein-salzigen Halloumi, der beim Kauen so herrlich zwischen den Zähnen quietscht. Er eignet sich hervorragend zum Grillen, kann aber auch gut in der Pfanne gebraten werden. Heute servierst du ihn mit knusprigen Kartoffeln und einem erfrischenden Tzatziki.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Gurke
- 10g frischer Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Joghurt 7
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Halloumi 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- 8 Schaschlikspieße

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

Kochtipp

Wer keine Schaschlikspieße hat, kann die Halloumiwürfel auch einfach so in der Pfanne braten.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 49.3g, Kohlenhydrate 55.7g, Eiweiß 34.3g



1. Tzatziki zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **1/4 der Gurke** grob reiben und leicht auspressen. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** und den **Gurken** verrühren und mit **Zitronensaft**, - **schale**, Salz und **Dill** würzen. Das **Tzatziki** bis zum Servieren ziehen lassen.



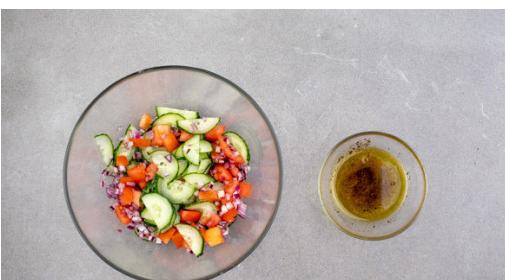
4. Halloumi braten

Den **Halloumi** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Halloumiwürfel** auf 8 Schaschlikspieße ziehen und in einer großen beschichteten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Es sollten deutliche Röstspuren zu sehen sein.



2. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **restliche Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



5. Salat zubereiten

3EL Olivenöl mit 2-3EL Essig, 1TL Salz sowie Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Tomaten**, den **Gurkenscheiben** und den **Zwiebeln** vermengen. **Tipp:** Wer keine **rohen Zwiebeln** mag, kann diese vorher in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 2EL Wasser 2-3Min. andünsten.



3. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit 2-3EL Olivenöl sowie Salz vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



6. Anrichten und servieren

Die **Haloumispieße** mit den **Kartoffeln** anrichten und mit dem **Tzatziki** garnieren und servieren. Den **Salat** und das **restliche Tzatziki** dazu reichen.