



Halloumi mit Baba Ghanoush

und fruchtigem Couscous mit Aprikosen



20-30min



3-4 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!

- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Harissa-Gewürz
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 300g Couscous ¹
- 1 Packung getrocknete
Aprikosen ¹²
- 2 Packungen Halloumi ⁷
- 10g frische Petersilie
- 2 Päckchen Tahini ¹¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 990kcal, Fett 56.8g,
Kohlenhydrate 75.4g Eiweiß 41.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Auberginen** in 1cm 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 **Tomaten** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitronen** auspressen.



4. Couscous garen

2. Gemüse würzen

2. Gemüse würzen

Die **Auberginen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Salz, Pfeffer und 2-3EL Olivenöl vermengen. Den **Knoblauch** ungeschält dazulegen. Die **Zucchini**, die **Zwiebelstreifen** und die **Tomaten** auf einem zweiten Blech mit 1-2EL Olivenöl, **2-3TL Zitronensaft**, **1 Prise Harissa oder mehr nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen.



5. Halloumi braten

Den **Halloumi** in ca. 1cm 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**, **2-3EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß cremig pürieren.



3. Gemüse grillen

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



6. Couscous verfeinern

Die **restliche Petersilie** fein hacken und mit 2-3TL (hellem) Essig und **1-2TL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [#marleyspooning](#)