



Halloumi auf Kartoffelsalat mit Pfirsich

und Zitronen-Dukkah-Dressing



30-40min



2 Personen

Heute servierst du einen Kartoffelsalat de luxe: Ein zitroniges Tahinidressing und köstlich-nussiges Dukkah-Gewürz vereinen Kartoffeln, Pfirsich und Babyspinat zu einem harmonischen Ganzen. Gekrönt wird dieses orientalische Geschmackswunder mit knusprig gebratenem Halloumi.

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Tahini ¹¹
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹
- 1 Pfirsich
- 1 Packung Halloumi ⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 741kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 57.1g, Eiweiß 45.5g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm große Würfel schneiden, in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen.



4. Halloumi braten

Den **Halloumi** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten.



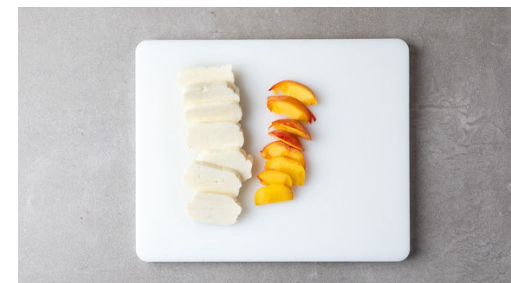
2. Dressing vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **1TL Zitronenschale, 1-2TL Zitronensaft, 1-2EL Wasser** und dem **Tahini** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **1TL Dukkah-Gewürz, 1-2EL Olivenöl** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch kann mehr **Dukkah, Zitronensaft** oder auch Essig verwendet werden.



5. Salat vermengen

Die **1/2 des Dressings** mit den **Kartoffeln**, den **Pfirsichspalten** und dem **Spinat** vermengen.



3. Pfirsich schneiden

Den **Pfirsich** halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Den **Halloumi** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden.



6. Anrichten und servieren

Den **Salat** mit dem **gebratenen Halloumi** und dem **restlichen Dressing** anrichten. Nach Geschmack mit der **restlichen Dukkah-Gewürzmischung** bestreuen und servieren.