



Halloumi auf Kartoffelsalat mit Pfirsich

und Zitronen-Dukkah-Dressing



30-40min



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Tahini 11
- 2 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung 11
- 2 Pfirsiche
- 2 Packungen Halloumi 7
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große 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 729kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 60.1g, Eiweiß 45.7g



1. Kartoffeln kochen

In einem großen 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.



2. Dressing vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **1-2TL Zitronenschale, 3-4TL 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.



4. Halloumi braten

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



5. Salat vermengen

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



3. Pfirsiche schneiden

Die **Pfirsiche** 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.