



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.

- 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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Energie 729kcal, Fett 40.3g,
Kohlenhydrate 60.1g, Eiweiß 45.7g



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.



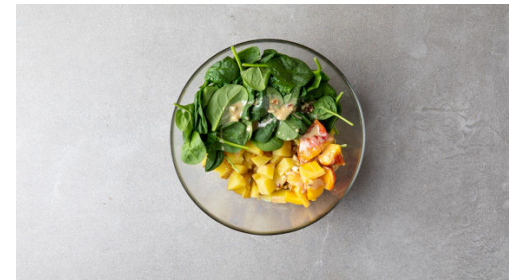
Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **1-2TL Zitronenschale, 3-4TL Zitronensaft**, 1-2EL Wasser und dem **Tahini** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **1TL Dukkah-Gewürz**, 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch kann mehr **Dukkah, Zitronensaft** oder auch Essig verwendet werden.



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



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



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



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