



## Special: Halloumi-Fries mit Aprikosendip

& Miniböreks mit Spinat und Käse



ca. 40min



2 Personen

Was braucht so ein richtig gutes Silvestermenü? Na ...? Richtig, eine gediegene Auswahl an Vorspeisen! Und deshalb gibt's bei uns heute ein tolles Zwei-in-eins-Angebot: Unser knallermäßiges Starter-Set beinhaltet knusprige Halloumi-Fries, verführerisch umschmeichelt von fruchtigem Aprikosendip, und fix gemachte Miniböreks, die mit einer saftigen Füllung aus Spinat und Käse bestechen. So rutscht es sich ganz köstlich - prost!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzakäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Aprikosenchutney <sup>10</sup>
- 1 Packung Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Packung Halloumi <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Ketchup
- 3-4EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 762kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 44.6g, Eiweiß 30.2g



### 1. Miniböreks zubereiten

Den Ofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Spinat** in einer großen Pfanne mit 1EL Öl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Herausnehmen und mit 1TL Essig, **1TL Harissagewürz** und 1/2TL Salz pürieren, den **Käse** untermischen. Den **Teig** ausrollen, mit der **Füllung** bestreichen und aufrollen.



### 2. Miniböreks backen

Die **Teigrolle** in ca. 4cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben gleichmäßig auf dem Blech verteilen und im Ofen in 14-16Min. goldbraun und knusprig backen.

**Tipp:** Wer mag, kann die **Miniböreks** vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen.



### 3. Aprikosendip zubereiten

Das **Aprikosenchutney** mit 2EL Ketchup, 2EL Wasser und **1TL Harissa-Gewürzmischung** verrühren.



### 4. Halloumi panieren

In einem tiefen Teller 3-4EL Mehl mit 1EL Wasser glatt rühren. Auf einem zweiten Teller das **Panko-Paniermehl** vorbereiten. Den **Halloumi** in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden und nacheinander im **Teig** und im **Panko** wenden, den **Panko** ggf. leicht andrücken.



### 5. Halloumi-Fries ausbacken

Die Pfanne ggf. auswischen, ca. 0,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und sehr stark erhitzen. Das Öl ist heiß genug, sobald **Pankokrümel** im Öl kleine Blasen werfen. Die **Halloumistifte** in der Pfanne auf jeder Seite ca. 1Min. goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Miniböreks** leicht abkühlen lassen und auf einem Teller anrichten. Die **Halloumi-Fries** mit dem **Aprikosendip** servieren, die **Miniböreks** dazu reichen.