



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 ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen Aprikosenchutney ¹⁰
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Halloumi ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Ketchup
- 3-4EL Weizenmehl ¹
- 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** unterrühren. 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.