



Special: Halloumi-Fries mit Aprikosendip

& Miniböreks mit Spinat und Käse



ca. 40min



3-4 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

- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Babyspinat
- 2 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzakäse ⁷
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen Aprikosenchutney ¹⁰
- 2 Packungen Panko-Paniermehl ¹
- 2 Packungen Halloumi ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 3-4EL Ketchup
- 6-8EL 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 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 718kcal, Fett 47.4g, Kohlenhydrate 44.8g, Eiweiß 30.3g



1. Miniböreks zubereiten

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



4. Halloumi panieren

In einem tiefen Teller 6-8EL Mehl mit 2EL 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.



2. Miniböreks backen

Die **Teigrollen** in ca. 4cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit einem Teigpapier belegen, die **Miniböreks** daraufsetzen und im Ofen in 14-16Min. goldbraun und knusprig backen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Miniböreks** vor dem Backen mit verquirtem Ei bestreichen.



3. Aprikosendip zubereiten

Das **Aprikosenchutney** mit 3-4EL Ketchup, 3-4EL Wasser und der **restlichen Harissa-Gewürzmischung** verrühren.



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.