



## 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!



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

- 3-4EL Ketchup
- 6-8EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

**Kochtipp**  
Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

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

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



#### 4. Halloumi panieren

## 2. Miniböres backen

## 5. Halloumi-Fries ausbacken

### 3. Aprikosendip zubereiten

## 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.