



## Knusprige Halloumi-Fries

mit griechischem Paprika-Bohnen-Gemüse



30-40min



3-4 Personen

Bei diesem Gericht rückt unsere Köchin Elisabeth den leckeren Halloumi ins Rampenlicht – kross ausgebacken als Quasi-Pommes schmeckt er einfachend umwerfend gut zum aromatischen Paprika-Bohnen-Gemüse. Ein Klecks Dill-Mayonnaise dazu, fertig ist das Feierabend-Dinner-Glück!



## Was du von uns bekommst

- 3 rote Paprika
- 3 Tomaten
- 20g Dill
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Halloumi <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Panko-Paniermehl <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Mayonnaise <sup>3</sup>
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 817kcal, Fett 51.9g, Kohlenhydrate 45.0g, Eiweiß 49.0g



### 1. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen.



### 2. Gemüse anbraten

In einer mittelgroßen Pfanne 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Paprika**, die **Tomaten**, die **1/2 des Dills**, **2TL Gewürzmischung**, 1TL Zucker, 2EL Essig und 100ml Wasser in die Pfanne geben, umrühren und abgedeckt 10-12Min. garen, bis die **Paprika** weich ist.



### 3. Bohnen mitgaren

Nach der Hälfte der Zeit die **Bohnen** zum **Paprikagemüse** in die Pfanne geben. Evtl. etwas Wasser hinzufügen, falls das **Gemüse** zu trocken wirkt. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Halloumi panieren

Inzwischen den **Halloumi** in fingerdicke Streifen schneiden. 2EL Mehl mit 6-8EL Wasser verrühren. Das **Panko-Paniermehl** mit der **restlichen Gewürzmischung** vermengen. Den **Halloumi** erst in der Mehl-Wasser-Mischung und anschließend im **Panko-Paniermehl** wenden, die Panade leicht andrücken.



### 5. Halloumi ausbacken

Den Boden einer großen Pfanne mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken und bei starker Hitze erwärmen. **Tipp:** Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, ein Krümelchen **Panko-Paniermehl** hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln. Den **Halloumi** im heißen Öl auf jeder Seite ca. 1Min. goldbraun und knusprig ausbacken, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



### 6. Dip anrühren

**1TL Dill** fein schneiden und mit 4EL Mayonnaise, 2EL Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dip** verrühren. Die **Halloumi-Fries** mit dem **Paprika-Bohnen-Gemüse** und dem **Dip** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und servieren.