



Halloumi mit Apfel-Zwiebel-Chutney

und indischem Ofengemüse



30-40min



3-4 Personen

In keinem Land gibt es so viele verschiedene vegetarische Gerichte wie in Indien. Mit ihren köstlichen Gewürzmischungen sind sie ein Erlebnis für alle Sinne. Ob Blumenkohl und Kartoffeln aus dem Ofen oder knusprig gebratener Halloumi: Auch du kannst heute dank der köstlichen Tandoori-Masala-Mischung eine kleine Indienreise antreten. Frische Petersilie und ein fruchtig-süßes Zwiebelchutney sind die perfekte Ergänzung.

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Blumenkohl
- 1 Päckchen Tandoori-Gewürzmischung
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 2 Packungen Halloumi ⁷
- 10g frische Petersilie

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher

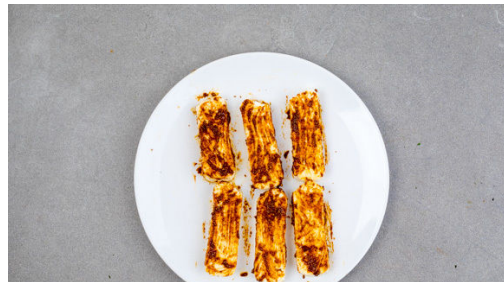
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 831kcal, Fett 44.9g,
Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 46.1g



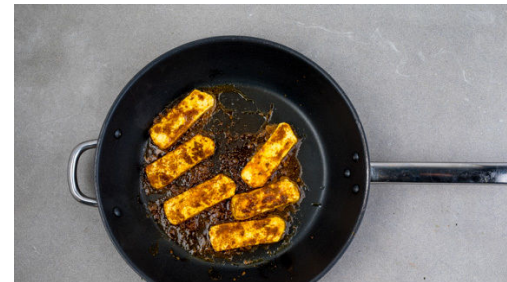
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm breite Spalten schneiden. Den **Blumenkohl** in ca. 3cm große Röschen schneiden. Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl, ca. **2/3 der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz vermengen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen ca. 25Min. im Ofen goldbraun rösten. Die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Den **Halloumi** längs in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden und mit der **restlichen Gewürzmischung** einreiben.



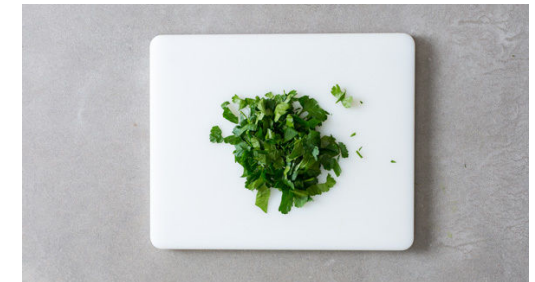
Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einem mittelgroßen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Währenddessen die **Äpfel** schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die **Apfelviertel** in dünne Scheiben schneiden.



Den **Halloumi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten.



Die **Apfelscheiben** und 1EL (braunen)
Zucker zu den **Zwiebeln** in den Topf geben
und den Zucker schmelzen lassen. **1TL**
Sesam, ca. 100ml Essig und 100ml Wasser
hinzufügen und aufkochen lassen. Das
Chutney ca. 15Min. abgedeckt köcheln
lassen, dabei, falls nötig, mehr Wasser
hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.



Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Den **Halloumi**, das **Ofengemüse** und das **Chutney** auf Tellern anrichten und mit der **Petersilie** garniert servieren.