



## Halloumi auf Rote-Bete-Borani

und Perlencouscous mit Dukkah



ca. 25min



3-4 Personen

Benannt nach einer persischen Königin des Altertums mit einer Vorliebe für Joghurt hat das Traditionsgesicht Borani tiefgreifende royale Wurzeln. Und das schmeckt man: Heute mit farbenfroher Roter Bete, leckerem Perlencouscous, frischem Dill, spritziger Zitrone und aromatischem Dukkah-Gewürz zubereitet, entfaltet es auf königliche Weise seine reiche Geschmacksvielfalt. Die Krönung ist der köstlich gebrillierte Halloumi!

## Was du von uns bekommst

- 400g Perlencouscous <sup>1</sup>
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 200g Blattspinat
- 10g Dill
- 2 Packungen Halloumi <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 909kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 39.4g



**1. Zutaten vorbereiten**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Perlencouscous** zum Kochen bringen. Die **Rote Bete** grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



**4. Spinat garen**

Den **Spinat** in ein Sieb geben und den **Perlencouscous** in das Sieb abgießen, sodass der **Spinat** durch das heiße Wasser zusammenfällt. Den **Spinat** und den **Perlencouscous** in eine Schüssel oder zurück in den Topf geben und 2EL Olivenöl unterrühren.



**2. Borani zubereiten**

Die **Rote Bete** mit dem **Knoblauch**, **1-2EL Zitronensaft**, dem **Joghurt** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß möglichst glatt pürieren.



**5. Halloumi braten**

Den **Halloumi** jeweils in ca. 8 Scheiben schneiden und rundum mit 1-2EL Olivenöl einreiben. Anschließend in einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis der **Halloumi** weich wird und appetitlich gebräunt ist.



**3. Perlencouscous kochen**

Den **Perlencouscous** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen.



**6. Perlencouscous verfeinern**

Den **Dill** samt **Stängeln** fein schneiden. Den **Perlencouscous** mit **1-2EL Zitronensaft** sowie Salz und der **Gewürzmischung** nach Geschmack würzen. Das **Rote-Bete-Borani** auf tiefe Teller verteilen und den **Perlencouscous** und den **Halloumi** darauf anrichten. Mit dem **Dill** garnieren und servieren.