



Dukkah-Kichererbsen-Salat mit Halloumi

20 Minuten • 3365 kJ/804 kcal • Tag 3 kochen

301

ADD-ON



Kichererbsen



Halloumi



Gewürzmischung
„Hello Dukkah“



Minze



Petersilie



Gurke



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Babypinac



Zitrone, gewachst



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 große Schüssel und 1 Sieb

Zutaten 2 Personen

	2P
Kichererbsen	1
Halloumi 7	200 g
Gewürzmischung „Hello Dukkah“ 3 9	4 g
Minze/Petersilie	20 g
Gurke NL ES	1
Knoblauchzehe ES	1
Frühlingszwiebel DE EG IT	1
Babyspinat	75 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1
Öl*	Angaben im Text
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 570 g)
Brennwert	586 kJ/140 kcal	3365 kJ/804 kcal
Fett	9,79 g	56,18 g
– davon ges. Fettsäuren	3,01 g	17,25 g
Kohlenhydrate	5,32 g	30,55 g
– davon Zucker	1,46 g	8,38 g
Eiweiß	6,53 g	37,46 g
Salz	0,748 g	4,296 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **3** Sesamsamen **7** Milch (einschließlich Laktose) **9** Senf (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien **UY:** Uruguay **RS:** Serbien **ES:** Spanien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **NL:** Niederlande



Zu Beginn

Kichererbsen in ein Sieb geben und unter fließendem **Wasser** abspülen, bis es klar durchläuft.

Knoblauch abziehen.

Zitrone halbieren und in 6 Spalten schneiden.



Dressing zubereiten

Knoblauch in eine große Schüssel pressen und mit **Saft** von 3 **Zitronenspalten**, 3 EL **Öl*** und 3 EL **Wasser*** verrühren.

Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Gemüse schneiden

Weißes und grünes Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden.

Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

Blätter von **Minze** und **Petersilie** abzupfen und grob hacken.

Gurke, weiße **Frühlingszwiebelringe** und **Kräuter** zum **Dressing** geben und umrühren.



Kichererbsen braten

In einer großen Pfanne 1 EL **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen und **Kichererbsen** darin ca. 3 Min. anbraten.

Gewürzmischung hinzugeben und 1 Min. weiterbraten.

Kichererbsen aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.



Halloumi braten

Halloumi in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Pfanne mit Küchenpapier auswischen, 1 EL **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Halloumiwürfel** rundherum 3 – 4 Min. goldbraun braten.



Anrichten

Kichererbsen und **Babyspinat** zur **Gurke** geben und umrühren.

Salat auf Teller verteilen, mit grünen **Frühlingszwiebelringen** und **Halloumiwürfeln** toppen und mit restlichen **Zitronenspalten** genießen.

Guten Appetit!