



# GRIECHISCHER ORZO-NUDEL-SALAT MIT HALLOUMI, Ofenpaprika und Zaziki



## HELLO HALLOUMI

*Halloumi ist die arabische Variante des uns besser bekannten Mozzarellas, ist jedoch fester und intensiver im Geschmack. Das Besondere: Er behält beim Erhitzen seine Form!*



Orzo-Nudeln



Tomate



Gurke



Halloumi



Gewürzmischung  
„Souflaki“



Frühlingszwiebel



Zitrone



Joghurt



Knoblauchzehe



gelbe Paprika



rote Paprika

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 kleinen Topf**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Sieb**, **1 Knoblauchpresse**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



## 1 PAPRIKA SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Rote** und **gelbe Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm dicke Streifen schneiden. **Paprika** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit der **Hälfte** der „**Souflaki**“-**Gewürzmischung**, **2 EL** [**3 EL** | **4 EL**] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## 4 SALAT ZUBEREITEN

Enden der **Gurke** abschneiden. **Gurke** halbieren, eine **Hälfte** quer halbieren und in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in Spalten schneiden. Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden. **Gurkenhalbmonde**, **weiße Frühlingszwiebelringe** und **Tomatenspalten** zum **Dressing** geben und marinieren lassen.



## 2 HALLOUMI BACKEN

**Halloumi** in ca. 3 cm große Würfel schneiden und mit restlicher **Gewürzmischung** würzen. Neben die **Paprika** auf das Backblech verteilen. **Paprika** und **Halloumi** zusammen auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich und der **Halloumi** goldbraun ist.



## 5 ZAZIKI ZUBEREITEN

Nur den äußeren Teil der restlichen **Gurkenhälfte** reiben, nicht das Kerngehäuse. Geriebene **Gurke** in eine kleine Schüssel geben und restlichen **Knoblauch** zur **Gurke** pressen, **Joghurt** zugeben, verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 ORZO-NUDELN KOCHEN

In einen kleinen Topf reichlich kochendes Wasser geben, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. **Orzo-Nudeln** darin ca. 8 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb gießen und ein wenig mit kaltem Wasser abschrecken.

**Zitrone** halbieren und in 6 [**6** | **12**] Spalten schneiden. **Knoblauch** abziehen und die **Hälfte** in eine große Schüssel pressen. Mit **2 EL** [**3 EL** | **4 EL**] **Öl\*** und **Saft** von 2 [**3** | **4**] **Zitronenspalten** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Orzo-Nudeln** zum **Salat** geben, vermengen und auf Teller verteilen. **Ofenpaprika** darauf anrichten und mit **Halloumiwürfeln** und **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen. Mit **Zaziki** und **Zitronenspalten** genießen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Paprika <small>NL   ES</small>	1	1	2
gelbe Paprika <small>NL   ES</small>	1	2	2
Gewürzmischung „Souflaki“	4 g ☞	6 g	8 g
Halloumi <small>5)</small>	200 g	250 g	400 g
Orzo-Nudeln <small>1)</small>	150 g	200 g	300 g
Zitrone <small>ES</small>	1	1	2
Knoblauchzehe <small>ES</small>	1	2	2
Joghurt <small>5)</small>	75 g	100 g	150 g
Gurke <small>ES</small>	1	1	2
Tomate <small>NL</small>	2	3	4
Frühlingszwiebel <small>DE   ES</small>	1	2	2
Öl* für Schritt 1 und 3	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	560 kJ/134 kcal	3.814 kJ/912 kcal
Fett	7,24 g	49,28 g
- davon ges. Fettsäuren	2,55 g	17,38 g
Kohlenhydrate	11,13 g	75,78 g
- davon Zucker	3,39 g	23,08 g
Eiweiß	5,55 g	37,79 g
Salz	0,087 g	0,594 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

1) Glutenthaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at