

Halloumi-Veggie-Wrap mit cremigem Chimichurri dazu Kartoffelspalten

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 4543 kJ/1086 kcal • Tag 5 kochen



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung
„Paprikagewürz“



Tortilla-Wraps



Halloumi



Zucchini



rote Paprika



rote Zwiebel



Sahnejoghurt



Mayonnaise



Knoblauchzehe



rote Chilischote



Petersilie



Oregano



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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, 1 kleine Schüssel, 1 Pürierstab und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Tortilla-Wraps 15)	2	3**	4
Halloumi 7)	200 g	250 g	400 g
Zucchini ES NL	1	2	2
rote Paprika NL BE ES	1	1	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Sahnejoghurt 7)	150 g	250 g	300 g
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Chilischote NL	1	1	1
Petersilie/Oregano	10 g	10 g	10 g
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. 730 g)
Brennwert	625 kJ/149 kcal	4543 kJ/1086 kcal
Fett	9,00 g	65,38 g
– davon ges. Fettsäuren	3,23 g	23,45 g
Kohlenhydrate	11,29 g	82,05 g
– davon Zucker	2,57 g	18,69 g
Eiweiß	5,47 g	39,77 g
Salz	0,603 g	4,381 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf

15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten BE: Belgien ES: Spanien



Kartoffeln zubereiten

Kartoffeln je nach Vorliebe geschält oder ungeschält in 2,5 cm breite Spalten schneiden und in einer großen Schüssel mit **Gewürzmischung** „Paprikagewürz“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen. Auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen.

Typ: Nutze für 4 Personen 2 Backbleche.



Dip zubereiten

Rest der **Kräuter** abzupfen, mit **Knoblauch** und **Sahnejoghurt** in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten **Soße** pürieren. **Chimichurri-Soße** mit **Salz***, **Pfeffer*** und, nach Belieben, mit gehacktem **Chili** abschmecken. Ein Drittel der **Soße** in einer kleinen Schüssel mit **Mayonnaise** zu einem **Dip** verrühren.

Halloumi in 8 [9 | 16] Scheiben schneiden. In derselben Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen und **Halloumischeiben** von beiden Seiten 3 – 4 Min. goldbraun braten.

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



Gemüse rösten

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Paprika halbieren, Kerngehäuse und Strunk herauschneiden und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

Das **Gemüse** in der Schüssel aus Schritt 1 mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und neben den **Kartoffeln** auf das Blech legen. Alles 25 – 30 Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** weich und goldbraun sind.

Die **Knoblauchzehe** für die ersten 10 Min. mit in den Ofen geben.



Wraps zusammenstellen

Tortillas für 1 – 2 Min. im Ofen erwärmen.

Tortillas auf Teller legen, etwas **Chimichurri-Soße** darauf verteilen, dabei mindestens 2 cm am Rand frei lassen.

Zucchinischeiben, **Paprikastreifen**, **Zwiebelringe** und **Halloumi** auf dem unteren Drittel verteilen, dann die Seiten der **Tortillas** links und rechts nach innen klappen. Nun die untere Seite nach oben über die **Füllung** klappen und fest aufrollen.



Zwiebel karamellisieren

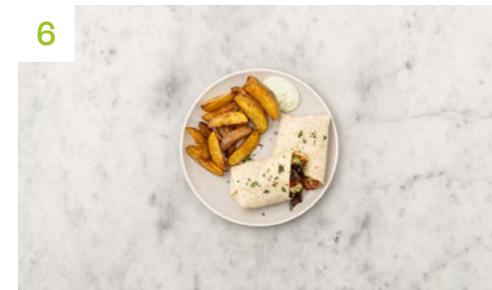
Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und die **Zwiebelstreifen** zusammen mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** für 6 – 8 Min. anschwitzen. Die karamellisierten **Zwiebelringe** herausnehmen.

Chili längs halbieren, entkernen und **Chilihälften** fein hacken (**Achtung: scharf!**).

Ein paar **Kräuter** für die Deko fein hacken.

Knoblauchzehe aus dem Ofen nehmen und Schale entfernen.



Anrichten

Wraps nach Belieben halbieren und mit den **Kartoffelspalten** auf Tellern anrichten.

Kartoffeln mit den gehackten **Kräutern** garnieren und **Chimichurri-Mayo-Dip** dazureichen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

