

# Halloumi-Veggie-Wrap mit cremigem Chimichurri dazu Kartoffelspalten

Vegetarisch Thermomix kocht • 1086 kcal • Tag 5 kochen

17



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Paprikagewürz“



Tortilla-Wraps



Halloumi



Zucchini



rote Paprika



rote Zwiebel



Sahnejoghurt



Mayonnaise



Knoblauchzehe



rote Chilischote



Petersilie



Oregano

**thermomix**

⚡ 35 [35 | 40] Min.

🕒 40 [40 | 45] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*, Zucker\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

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

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 2 kleine Schüsseln, 1 Backblech mit Backpapier

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“ Tortilla-Wraps 15)	4 g	6 g	8 g
Halloumi 7)	2	3**	4
Zucchini ES   NL	200 g	250 g	400 g
rote Paprika NL   BE   ES	1	2	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*, Zucker*, Wasser*	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 ca. 1,5 cm breite Spalten schneiden und in einer großen Schüssel mit der **Gewürzmischung**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen. Auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen.

**Tipp:** Nutze für 4 Personen am besten 2 Backbleche.



## Dip zubereiten

**Chili**, **Knoblauch** und **Kräuter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Joghurt**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **15 Sek./Stufe 4** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Ein Drittel der **Soße** in einer kleinen Schüssel mit **Mayonnaise** zu einem **Dip** verrühren.

**Halloumi** in 8 [12 | 16] Scheiben schneiden, **Halloumischeiben** auf dem Varoma-Einlegeboden [und im Varoma-Behälter] verteilen. Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen. Varoma verschließen.

### 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, entkernen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

**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.

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

Währenddessen fortfahren.



## Dampfgaren & rollen

Mixtopf spülen. 350 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

**Tortillas** für 1 – 2 Min. im Ofen erwärmen. **Tortillas** auf Teller legen, das **Chimichurri** darauf verteilen, dabei mindestens 2 cm am Rand frei lassen. V aroma abnehmen. **Zucchini**, **Paprika**, **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.



## Zwiebeln karamellisieren

**Zwiebel** abziehen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und in den Mixtopf geben. 15 g [15 g | 20 g] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\***, **Salz\*** und etwas **Pfeffer\*** zugeben und **6 Min./100 °C/↻/ Stufe 1** dünsten.

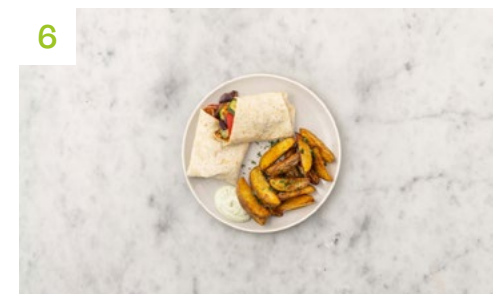
Währenddessen **Chili** halbieren, entkernen und **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**).

Blätter der **Kräuter** abzupfen.

**Knoblauch** aus dem Ofen nehmen und abziehen.

Karamellisierte **Zwiebeln** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



## Anrichten

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

**Dip** dazu reichen.

## Guten Appetit!

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

