

SCHARFE PIRI-PIRI-HALLOUMI-WRAPS,

dazu Kartoffelecken und Karottensalat



HELLO HALLOUMI

Halloumi gibt es traditionell und mit kleinen Unterschieden gleich in mehreren Ländern: Griechenland, Ägypten, der Türkei, Arabien und Libyen.



Halloumi



Gewürzmischung „Piri Piri“



Kartoffeln



Tortilla-Wraps



rote Zwiebel



Karotten



rote Chilischote



Limette



Knoblauchzehe



Joghurt



Petersilie



Salatherz (Romana)



Rotweinessig

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2 Neuentdeckung

Zeit sparen Veggie

Heute wird es **scharf!** Aus Chili, Piri-Piri-Gewürzmischung, Knoblauch und Rotweinessig kochst Du eine feurige Marinade für den Halloumi, das Herzstück unseres Rezepts. Dein Backofen übernimmt ansonsten alles, was gegart werden muss – Du kümmerst Dich nur noch um den Salat und das Genießen! Die **scharfen** Wraps lassen sich übrigens auch perfekt vorbereiten und mit zur Arbeit nehmen. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 kleinen Topf**, **1 große Schüssel**, **1 Knoblauchpresse**, **1 Gemüsereibe**, **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** vierteln, **Zwiebel** abziehen, ebenfalls vierteln und beides auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, etwas Platz für den **Halloumi** lassen. ½ EL [$\frac{2}{3}$ EL | 1 EL] **Öl***, **Hälfte** der **Gewürzmischung** „Piri Piri“, **Salz*** und **Pfeffer*** auf den **Kartoffeln** verteilen und diese für ca. 25 Min. goldbraun backen.



4 GEMÜSE SCHNEIDEN

Karotten schälen und grob reiben.

Salatherz längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden.

Petersilienblätter fein hacken.

Limette halbieren.



2 CHILIMARINADE ZUBEREITEN

Chili mit **Kernen** in feine Ringe schneiden (**Achtung: scharf!**). **★TIPP:** Wenn Du es weniger scharf magst, kannst Du die **Chili** längs halbieren und entkernen, bevor Du sie schneidest.

Knoblauch abziehen.

In einem kleinen Topf 1 EL [$\frac{1}{2}$ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Chiliringe** (**Achtung: scharf!**) zugeben, **Knoblauch** dazupressen, **Rotweinessig** und restliche **Gewürzmischung** unterrühren. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und 2 – 3 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen, dann vom Herd nehmen.



5 SALAT MARINIEREN

In einer großen Schüssel mit 2 EL [$\frac{3}{4}$ EL | 4 EL] **Limettensaft**, 1 EL [$\frac{1}{2}$ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** ein **Dressing** anrühren. Geraspelte **Karotten**, **Petersilie** und **Salatstreifen** dazugeben und gut vermischen.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Tortilla-Wraps für 1 – 2 Min. im Ofen erwärmen.



3 HALLOUMI BACKEN

Halloumi in 0,5 cm breite Scheiben schneiden, in der **Piri-Piri-Mischung** marinieren und die letzten 10 Min. der **Kartoffelbackzeit** mit in den Ofen geben, bis die Scheiben anfangen zu bräunen.



6 ANRICHTEN

Etwas **Joghurt** auf die **Wraps** geben, **Karottensalat**, **Zwiebeln** und gebackenen **Halloumi** daraufgeben, einrollen und mit **Kartoffelspalten** und restlichem **Salat** genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Gewürzmischung „Piri Piri“	6 g	10 g	12 g
rote Chilischote NL ES	½ ☑	¾ ☑	1
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Karotten DE GB	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	1	1	1
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Limette BR MX	1	1	2
Joghurt 5)	150 g	225 g ☑	300 g
Tortilla-Wraps 1)	2	3 ☑	4
Öl* für Schritt 1	½ EL	¾ EL	1 EL
(Oliven-)Öl* für Schritt 2 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 800 g)
Brennwert	509 kJ/122 kcal	4.157 kJ/994 kcal
Fett	6 g	46 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	21 g
Kohlenhydrate	12 g	101 g
- davon Zucker	3 g	21 g
Eiweiß	5 g	40 g
Salz	1 g	2 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) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande GB: Großbritannien
DE: Deutschland BR: Brasilien MX: Mexiko

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #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