



# Halloumi auf Ofengemüse

mit Avocado und selbstgemachtem Petersilien-Chimichurri



## HELLO HALLOUMI

Dank des hohen Schmelzpunktes, zerläuft Halloumi nicht, wenn Du ihn anbrätst. Stattdessen erhöht Hitze erst seine salzigen und herzhaften Aromen.



Halloumi



Süßkartoffel



Avocado (Hass)



rote Zwiebel



Tomate



kräuse Petersilie



Knoblauchzehe



Zitrone



gemahlener Kumin



rote Chili

25 [35] min.

35 [45] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Frisch, würzig und aromatisch, darf Chimichurri, die würzige Kräutersoße aus Argentinien, auf keinem Asado oder Grillfest fehlen. Sie nur zu Steak zu essen ist viel zu schade, darum verfeinern wir Dir dieses Mal knusprige Halloumiwürfel und buntes Ofengemüse mit der Wundersoße. Ein kleiner Tipp am Rande: Am besten schmeckt Chimichurri, wenn Du sie vorbereitest und ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lässt. Guten Appetit bei diesem **scharfen** und

thermomix

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix\*** benötigst Du **1 große Schüssel**, eine **Saftpresse**, **Backpapier**, **1 Backblech** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 VORBEREITUNG

Blätter der **Petersilie** abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. ½ davon in eine große Schüssel umfüllen. **Saft** der **Zitrone** auspressen. **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Min. backen, bis die **Süßkartoffelwürfel** weich sind. Währenddessen kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



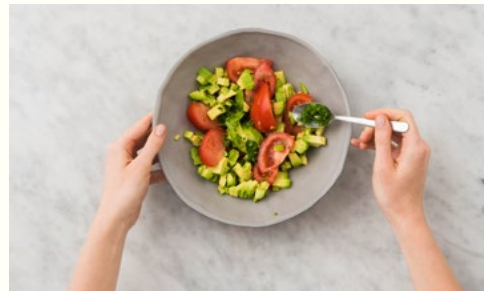
## 3 FÜR DAS CHIMICHURRI

**Knoblauch** abziehen und in den Mixtopf zugeben. **Chili** halbieren, Kerne entfernen, **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, zugeben (**Achtung: scharf!**), **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Kumin**, **Salz**, **Pfeffer**, ½ des **Zitronensaftes** und 10 g [20 g] **Olivenöl** zugeben, **5 Sek./Stufe 3** vermengen und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 4 HALLOUMI GAREN

350 g **Wasser** in den Mixtopf geben. **Halloumi** in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen, aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



## 5 WÄHRENDEDESSEN

**Tomate** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in Spalten schneiden und in die große Schüssel zur **Petersilie** geben. **Avocado** halbieren, Kern entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in kleine Würfel schneiden. **Avocadowürfel** und restlichen **Zitronensaft** zu den **Tomatenspalten** geben.



## 6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen. **Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** in die große Schüssel zu den **Tomaten** und **Avocados** geben und vorsichtig vermengen. Auf Teller aufteilen und mit **Halloumiwürfel** toppen. **Petersilien-Chimichurri** darüber träufeln und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Süßkartoffel	1	2
rote Zwiebel	1	2
Tomate	1	2
krause Petersilie	10 g	20 g
Knoblauchzehe	½ 🍷	1
Zitrone	½ 🍷	1
Avocado (Hass)	1	2
gemahlener Kumin 15)	1 g	2 g
Halloumi 7)	250 g	500 g
rote Chili	1	2

Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*

\* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].  
 🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	613 kJ/147 kcal	3270 kJ/784 kcal
Fett	10 g	51 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	24 g
Kohlenhydrate	10 g	49 g
- davon Zucker	4 g	18 g
Eiweiß	7 g	34 g
Ballaststoffe	3 g	12 g
Salz	1 g	4 g

## ALLERGENE

7) Milch 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!