

# MARLEY SPOON



## Halloumi im Fladenbrot

mit Gemüse und Joghurtsauce



30-40min



4 Personen

Halloumi im Brot - ein Klassiker in vielen arabischen und israelischen Restaurants, denn es braucht oft nicht viel um so lecker zu sein! Auch wir sind große Halloumi-Fans und füllen heute fluffige Fladenbrote mit dem Grillkäse, im Rohr gerösteten Karotten und Paradeisern. Darüber träufeln wir eine Petersilien-Joghurt-Sauce und servieren einen frischen Salat dazu. Da können wir es kaum abwarten ...

## Was du von uns bekommst

- Paradeiser
- Halloumi <sup>7</sup>
- mediterrane Gemüsemischung
- Fladenbrot <sup>1,11</sup>
- Feldgurke
- Karotten
- Salatherz
- Petersilie
- Joghurt <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Grillfunktion
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 905.0kcal, Fett 44.3g, Eiweiß 40.7g, Kohlenhydrate 81.4g



### 1. Karotten zubereiten

Das Backrohr mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Karotten** schälen, dann längs halbieren und in schräge Scheiben schneiden. Dann mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Für ca. 15-20Min. im Backrohr grillen, bis die **Karotten** gar sind.



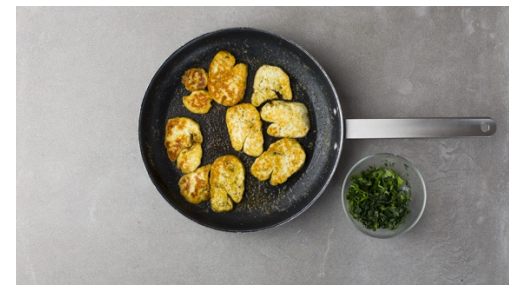
### 4. Beilagen zubereiten

**Joghurt** mit 1-2TL der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer verrühren. **Salatstrunk** abschneiden und **Salat** in Streifen schneiden. **Gurken** längs vierteln und in 1cm große Würfel schneiden. **Salat** und **Gurken** mit 1-2EL Olivenöl, 3-4EL Essig, Salz, Pfeffer und 2 Prisen Zucker marinieren. Bis zum Servieren beiseite stellen.



### 2. Paradeiser schneiden

**Paradeiser** halbieren, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.



### 5. Halloumi braten

Eine mittelgroße Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und **Halloumi** ca. 1-2Min. anbraten. **Brote** mit etwas Wasser anfeuchten und für ca. 2-3Min. mit in das Backrohr geben. **Petersilie** ohne harte Stiele grob hacken.



### 3. Halloumi marinieren

Den **Käse** in dünne Scheiben schneiden, dann mit der  **Hälfte**  der **Gewürzmischung** und 1EL Olivenöl mischen.



### 6. Fertigstellen

**Fladenbrote** aufschneiden, mit **Gemüse**, **Petersilie** und **Halloumi** füllen. Die **Joghurtsauce** darüber träufeln und die **Fladenbrote** mit dem **Salat** servieren.