

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 ⁷
- mediterrane Gemüsemischung
- Fladenbrot ^{1,11}
- Feldgurke
- Karotten
- Salatherz
- Petersilie
- Joghurt ⁷

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.



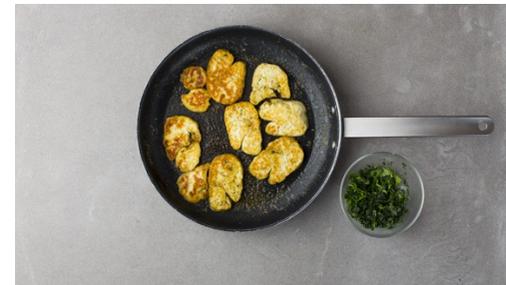
4. Beilagen zubereiten

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.