

ld3299 web 62cded831ed1d0ebd11e04dad4377c3b

Halloumi-Erdäpfelsalat

mit Pfirsich und Sesamdressing



30-40min



4 Personen

Heute servierst du einen Erdäpfelsalat de luxe: Ein zitroniges Tahinidressing und frisches Sumac-Gewürz vereinen Erdäpfel, Pfirsich und Babyspinat zu einem harmonischen Ganzen. Gekrönt wird dieses orientalische Geschmackswunder mit knusprig-cremigem Halloumi.

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Babyspinat
- Sumach
- Pfirsich
- Zitrone
- Erdäpfel
- Halloumi ⁷
- Tahini ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Zitronenpresse

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

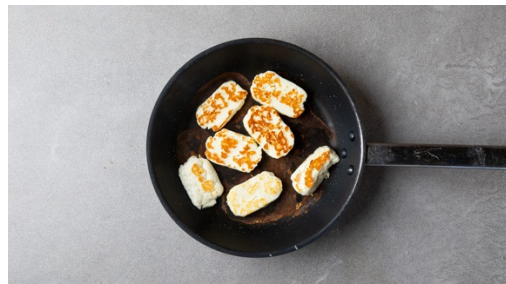
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 700.0kcal, Fett 41.1g, Eiweiß 27.7g, Kohlenhydrate 50.3g



1. Erdäpfel kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Erdäpfel** zum Kochen bringen. Die **Erdäpfel** in ca. 2-3cm große Würfel schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Erdäpfelwürfel** für ca. 12-15Min. bissfest kochen, dann abgießen.



4. Halloumi braten

Nun eine große Pfanne hoch erhitzen und den **Käse** ca. 2-3Min. von jeder Seite goldbraun braten.



2. Dressing vorbereiten

Schale der **Zitrone** abreiben, dann halbieren und entsaften. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Tahini** mit ca. 2TL **Zitronenschale**, 2TL **Zitronensaft**, 3EL Wasser, 2-3EL Olivenöl und **Knoblauch** mischen, mit 1-2TL vom **Sumach**, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben kann mehr **Zitronensaft** sowie **Sumac** oder Wasser verwendet werden.



5. Salat vermengen

Die **Hälfte** des **Tahini-Dressings** mit den **Erdäpfeln**, **Spinat** und **Pfirsichen** vermengen. Tipp: Wer das **Dressing** flüssiger haben will, kann ca. 2-3EL Wasser und mehr Öl unterrühren.



3. Pfirsiche schneiden

Die **Pfirsiche** halbieren und entkernen, dann in dünne Spalten schneiden. Den **Halloumi** in ca. 1-2cm dicke Scheiben schneiden.



6. Salat anrichten

Den **Salat** mit dem **gegrillten Käse** und dem restlichen **Dressing** anrichten und servieren. Übriges **Sumach** nach Geschmack darüber streuen.