



Ofenradieschen mit Halloumi

dazu Bulgur und Tahini-Minze-Sauce



30-40Min.



3-4 Personen

Wer hätte das gedacht, unser Salat-Liebling lässt sich auch im Ofen backen? Wir waren begeistert von dieser neuen Kreation unserer Köchin Hannah! Die Kombination aus mit Granatapfelsirup gebackenen Radieschen, knusprigem Halloumi, einer cremigen Tahinisaucе mit frischer Minze und fein gewürztem Bulgur ist ganz und gar ungewöhnlich - und ungewöhnlich gut!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Radieschen
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Päckchen Granatapfelmelasse
- 3 Knoblauchzehen
- 300g Bulgur ¹
- 2 Packungen Halloumi ⁷
- 15g frische Minze & Petersilie
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹
- 2 Päckchen Tahini ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 845.0kcal, Fett 43.7g, Eiweiß 39.6g, Kohlenhydrate 69.7g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Radieschen** gründlich waschen. Die **Zwiebeln** schälen, am Strunk halbieren und die Hälften in jeweils 3-4 gleich große Spalten schneiden. Die einzelnen Schichten sollten sich nicht voneinander lösen.



2. Gemüse rösten

1/2-1EL Olivenöl mit der **1/2 der Granatapfelmelasse** verrühren und mit den **Radieschen** und den **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 20-30Min. backen, bis die **Radieschen** weich sind.



3. Bulgur garen

Die **Knoblauchzehen** schälen. In einem mittelgroßen Topf 450ml leicht gesalzenes Wasser mit dem **Knoblauch** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den **Bulgur** hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den **Bulgur** ca. 10Min. mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen.



4. Halloumi mitrösten

Den **Halloumi** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden, zu dem **Gemüse** auf das Blech geben und 10-12Min. mitrösten, bis der **Käse** appetitlich gebräunt und knusprig ist.



5. Kräuter hacken

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Knoblauch** aus dem **Bulgur** nehmen und fein hacken. Den **Bulgur** nach Geschmack mit der **Gewürzmischung** verrühren und die **Petersilie** unterheben.



6. Dressing anrühren

Die **restliche Granatapfelmelasse** mit dem **Tahini**, dem **Knoblauch**, der **Minze**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz gut verrühren. Nach Bedarf 6-8EL Wasser hinzugeben. Die **Ofenradieschen** mit den **Zwiebeln** und dem **Halloumi** auf dem **Bulgur** anrichten und mit dem **Dressing** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**