



## Pikante Halloumisspieße

mit Ofenkartoffeln und Tzatziki



20-30min



2 Personen

Wir lieben den fein-salzigen Halloumi, der beim Kauen so herrlich zwischen den Zähnen quietscht. Er eignet sich hervorragend zum Grillen, kann aber auch gut in der Pfanne gebraten werden. Heute servierst du ihn mit knusprigen Kartoffeln und einem erfrischenden Tzatziki.

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gurke
- 10g frischer Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Halloumi <sup>7</sup>
- 4 Schaschlik-Holzspieße

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

## Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

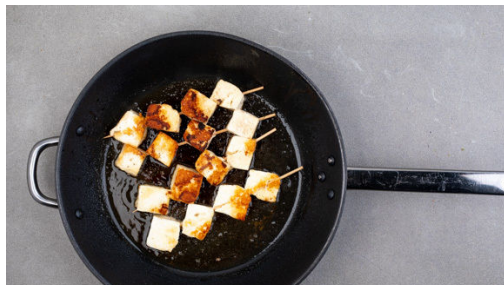
## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 865.0kcal, Fett 54.4g, Eiweiß 35.8g, Kohlenhydrate 52.8g



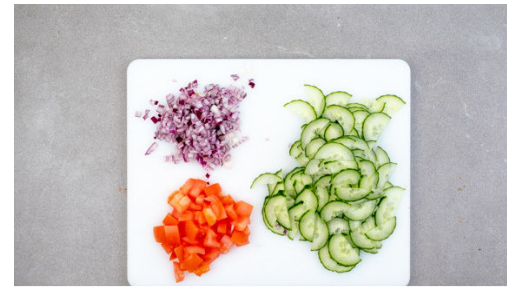
### 1. Tzatziki zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. **1/4 der Gurke** grob reiben und leicht auspressen. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** und den **Gurken** verrühren und mit **Zitronensaft, -schale**, Salz und **Dill** würzen. Das **Tzatziki** bis zum Servieren ziehen lassen.



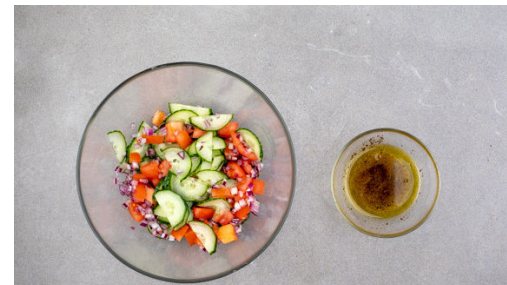
### 4. Halloumi braten

Den **Halloumi** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Halloumiwürfel** auf die **Holzspieße** ziehen und in einer großen beschichteten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Es sollten deutliche Röstspuren zu sehen sein.



### 2. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **restliche Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



### 5. Salat zubereiten

1-2EL Olivenöl mit 2EL Essig, 1/2TL Salz sowie Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Tomaten**, den **Gurkenscheiben** und den **Zwiebeln** vermengen. **Tipp:** Wer keine **rohen Zwiebeln** mag, kann diese vorher in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 2EL Wasser 2-3Min. andünsten.



### 3. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Halloumispieße** mit den **Kartoffeln** anrichten und mit dem **Tzatziki** garnieren und servieren. Den **Salat** und das **restliche Tzatziki** dazu reichen.