

# Würfelsalat mit Harissa-Grillkäse

## Joghurt-Aprikosen-Dressing und Kartoffelcroûtons

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | 25 – 35 Minuten • 629 kcal • Tag 3 kochen

19



Grillbratçäs  
Zypriotischer Art



Ofenkartoffel



rote Spitzpeperoni



Gurke



Salatherz (Romana)



Gewürzmischung  
„Hello Harissa“



Knoblauchzehe



mittelscharfer Senf



Aprikosenchutney



rote Zwiebel



Naturjoghurt aus Saland

**DAS GING  
SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl  
an schnellen Rezepten für  
nächste Woche.



**ZEIT SPAREN**



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Essig\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Schüssel,  
1 grosse Bratpfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Grillbratchäs Zypriotischer Art <b>7</b>	1 x 200 g	2 x 200 g
Ofenkartoffel	2 x 175 g	4 x 175 g
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g
Gurke	1 x 300 g	2 x 300 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x 4 g	2 x 4 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Aprikosenchutney <b>9</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Naturjoghurt aus Saland <b>7</b>	1 x 75 g	2 x 75 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 670 g)
Brennwert	394 kJ/ 94 kcal	2633 kJ/ 629 kcal
Fett	4.9 g	32.9 g
– davon ges. Fettsäuren	3.4 g	23 g
Kohlenhydrate	7 g	47 g
– davon Zucker	2.9 g	19.6 g
Eiweiss	4.9 g	32.8 g
Salz	0.51 g	3.43 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschliesslich Laktose) 9) Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



## 1 Kartoffeln rösten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Knoblauch** fein hacken.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

**Kartoffelwürfel** mit „Hello Harissa“, **Knoblauch**, 0.5 EL [1 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen. Im Ofen 20 – 25 Min. goldbraun backen.



## 2 Für das Dressing

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, **Aprikosen-Chutney**, **Senf**, 0.5 EL [1 EL] **Öl\***, 1 TL [2 TL] **Essig\***, 1 EL [2 EL] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.



## 3 Gemüse vorbereiten

**Gurke** längs vierteln und in 1 cm Stücke schneiden.

**Spitzpeperoni** in feine Ringe schneiden.

**Salatherz** in 1 cm Streifen schneiden.

**Gemüse** mit der Hälfte des **Dressings** in einer Schüssel vermengen.



## 4 Letzte Schritte

**Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

**Grillkäse** in 1 cm Würfel schneiden.



## 5 Grillkäse braten

In einer grossen Bratpfanne 0.5 EL [1 EL] **Öl\*** erhitzen und darin **Grillkäsewürfel** und **Zwiebelstreifen** für 4 – 5 Min. anbraten, bis der **Halloumi** gebräunt ist.

Restliches „Hello Harissa“ und restliche **Sesamsamen** hinzugeben und für 30 Sek. mit anbraten. Mit **Pfeffer\*** würzen.



## 6 Anrichten

**Salat** auf Teller verteilen und mit **Kartoffelcroûtons**, **Grillkäse** und **Zwiebelstreifen** toppen. Mit dem restlichen **Dressing** servieren und geniessen.

## En Guete!

### Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlene Peperoncini beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.

### Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

