



Halloumi on roast vegetables

with avocado and home-made parsley chimichurri



HELLO HALLOUMI CHEESE

Because of its high melting point, halloumi cheese doesn't melt when you sauté it. Instead, heat only increases its salty and savoury flavours.



Halloumi cheese



Sweet potatoes



Avocado



Red onions



Tomato



Parsley



Cloves of garlic



Lemon



Ground caraway seeds



Red chilli

35 minutes

Level 1

veggie

Fresh, spicy and aromatic, chimichurri, the spicy herb sauce from Argentina, is an essential ingredient at every asado or barbecue. To eat it only with steak is a great shame, so this time we are accompanying crispy cubes of halloumi cheese and colourful roasted vegetables with the miracle sauce. Enjoy this spicy, gluten-free dish!

Wash **lemon**, vegetables and herbs. Preheat oven to **220 °C** top/bottom heat (**200 °C** fan oven). You will also need: Baking paper, a baking tray, a **large** frying pan, a small bowl, a **large** bowl and a juicer.



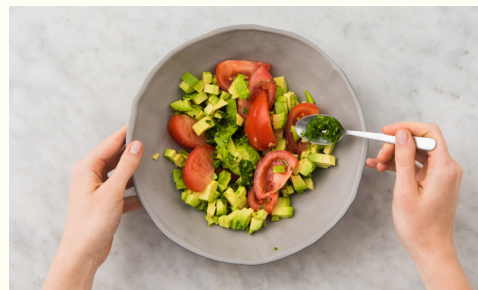
1 PREPARE VEGETABLES

Peel the sweet potatoes and chop into approx. 2 cm cubes. Peel and halve the red onion and chop into wedges approx. 1 cm thick.



2 ROAST VEGETABLES

Spread the sweet potato cubes and onion wedges on a baking tray lined with baking paper and season with 1 pinch of salt and pepper. Bake on the middle shelf of the oven for approx. 25 minutes until the sweet potato cubes are soft.



3 MEANWHILE

Halve the tomatoes, remove the stalks, slice the tomato halves into wedges and put them in a large bowl. Pluck the parsley leaves and chop finely. Halve the **avocado**, remove the stone, scoop out the flesh and cut into cubes. Add 1 tsp. [2 tsp.] chopped parsley and the **avocado** cubes to the tomatoes and set aside.



4 FOR THE CHIMICHURRI

Peel and finely chop the garlic. Halve the chilli, remove the seeds and chop it finely. Put the rest of the parsley in a small bowl with the caraway, chopped garlic and chilli (warning: very spicy!). Halve lemon. Add the juice of 1 [2] lemon halves and 1 tbsp. [2 tbsp.] **olive** oil and mix. Season with salt and pepper. TIP: Only ½ chilli is needed. The other half is for another recipe.



5 FRY HALLOUMI CHEESE

Dice the **halloumi cheese** into approx. 3 cm cubes. Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil in a large frying pan over a medium heat and fry the **cubes of halloumi cheese** on all sides for 1–2 minutes.



6 ARRANGE

Add the sweet potato cubes and onion wedges to the large bowl with the tomato wedges and mix carefully. Distribute onto plates, top with the **cubes of halloumi cheese** and drizzle with the **parsley chimichurri**.

SERVES 2 | 4

	2p	4p
Sweet potatoes	1	2
Red onions	1	2
Tomato	1	2
Parsley	10 g	20 g
Cloves of garlic	1	1
Lemon	1	1
Avocado	1	2
Ground caraway seeds ¹⁵⁾	1 g	2 g
Halloumi cheese ⁷⁾	250 g	500 g
Red chilli [Ⓞ]	½	½

GOOD TO HAVE AT HAND: Salt*, pepper*, olive oil*

*For 4 persons double the quantities, as specified in brackets.

[Ⓞ] Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	613 kJ/147 kcal	3270 kJ/784 kcal
Fat	10 g	51 g
- incl. saturated fats	5 g	24 g
Carbohydrate	10 g	49 g
- incl. sugar	4 g	18 g
Protein	7 g	34 g
Dietary fibre	3 g	12 g
Salt	1 g	4 g

ALLERGENS

⁷⁾ Milk ¹⁵⁾ May contain traces of allergens

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the

OUR SUPPLIERS

Organic ingredients are important to us. If you would like to know which ingredients are organic, check out "Our suppliers" at HelloFresh.com.

This printed recipe is recyclable and FSC®-certified (FSC®-C129012).

   #HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Enjoy your meal!



Fromage à griller sur lit de légumes au four



HELLO FROMAGE GRILLÉ

Grâce à son point de fusion élevé, le fromage à griller ne fond pas lorsque vous le saisissez. Au contraire, la chaleur augmente ses arômes salés et savoureux.



Fromage à griller



Patate douce



Avocat



Oignon rouge



Tomate



Persil



Gousse d'ail



Citron



Cumin moulu



Piment rouge

35 minutes

Niveau 1

veggie

Frais, épicé et aromatique : le Chimichurri, cette sauce aux herbes argentine est un indispensable des soirées grill et asado. Ne la manger qu'avec du steak est bien dommage. Voilà pourquoi cette fois-ci, nous associons cette merveilleuse sauce à des dés de fromage grillés croustillants et à un mélange de légumes cuits au four. Bonne dégustation de ce plat **relevé** et **sans gluten** !

Nettoyer le **citron**, les **légumes** et les **fines herbes**. Préchauffer le four à **220°C** - four à chaleur de voûte et de sole (chaleur tournante **200 °C**). Vous aurez besoin en plus des éléments suivants : du **papier de cuisson**, une **plaque de four**, une **grande poêle**, un **petit récipient**, un **grand saladier** et un **presse-fruits**.



1 PRÉPARER LES LÉGUMES

Éplucher les **patates douces** et les couper en dés d'env. 2 cm. Peler les **oignons rouges**, les couper en deux puis en lamelles d'1 cm de large.



2 CUIRE LES LÉGUMES

Disposer les **dés de patate douce** et les **lamelles d'oignon** sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson et ajouter une pincée de **sel** et **poivre**. Cuire sur la grille du milieu du four env. 25 min jusqu'à ce que les **dés de patate douce** soient tendres.



3 DANS L'INTERVALLE

Couper les **tomates** en deux, enlever le trognon et couper les **moitiés de tomates** en quartiers, les verser dans un grand saladier. Arracher délicatement les feuilles de **persil** et les hacher finement. Couper l'**avocat** en deux, retirer le noyau, extraire la chair et la couper en petits dés. Ajouter une cuillère à café [2 cuillères à café] de **persil** haché et les dés d'**avocat** avec les **tomates**, réserver.



4 DU CHIMICHURRI

Peler l'**ail** et le hacher finement. Couper le **piment** en deux, enlever les graines et le hacher finement. Disposer le **persil** restant dans un petit récipient avec le **cumin**, l'**ail** haché et le **piment** (attention : épicé !). Couper en deux le **citron**. Pour le jus, ajouter 1 [2] **moitié(s) de citron** et 1 cuillère à soupe [2 cuillères à soupe] d'**huile d'olive** puis mélanger. Assaisonner avec le **sel** et le **poivre**.



5 GRILLER LE FROMAGE

Couper le **fromage** en dés d'env. 3 cm. Dans une grande poêle, faire chauffer à feu moyen 1 cuillère à soupe [2 cuillères à soupe] d'**huile** et dorer sur toutes les faces les **dés de fromage** 1 à 2 min.



6 DRESSER

Ajouter les **dés de patate douce** et les **lamelles d'oignon** dans le grand saladier avec les **tranches de tomates**, mélanger précautionneusement. Disposer sur l'assiette, ajouter les **dés de fromage** et le **Chimichurri au persil**.

	2 portions	4 portions
Patate douce	1	2
Oignon rouge	1	2
Tomate	1	2
Persil	10 g	20 g
Gousse d'ail	1	1
Citron	1	1
Avocat	1	2
Cumin moulu ¹⁵⁾	1 g	2 g
Fromage à griller ⁷⁾	250 g	500 g
Piment rouge [Ⓞ]	½	½

INGRÉDIENTS À TOUJOURS AVOIR CHEZ SOI

SOI : sel*, poivre*, huile d'olive*

* Doubler la quantité pour 4 personnes, comme indiqué entre crochets.

[Ⓞ] Tenez compte de la quantité requise. La quantité livrée dans votre box peut ici être différente. Restes possibles.

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN POUR	100 g	1 PORTION
Valeur calorique	613 kJ/147 kcal	3270 kJ/784 kcal
Graisse	10 g	51 g
- dont acides gras saturés	5 g	24 g
Glucides	10 g	49 g
- dont sucre	4 g	18 g
Protéines	7 g	34 g
Fibres	3 g	12 g
Sel	1 g	4 g

ALLERGÈNES

⁷⁾ lait ¹⁵⁾ peut contenir des traces d'allergènes

(Voir l'emballage des ingrédients pour les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergène !)

NOS FOURNISSEURS

Nous attachons de l'importance au bio. Si vous souhaitez savoir quels ingrédients sont certifiés biologiques, consultez la rubrique Nos

   #HelloFreshCH

Nous apprécions vos feedback ! Appelez-nous ou écrivez-nous :

Bon appétit !