



Scharfe Piri-Piri-Halloumi-Wraps,

dazu knusprige Kartoffelecken und Karottensalat



HELLO HALLOUMI

Halloumi gibt es traditionell und mit kleinen Unterschieden gleich in mehreren Ländern: Griechenland, Ägypten, der Türkei, Arabien und Libyen.



Halloumi



Gewürzmischung "Piri Piri"



Kartoffeln (Drillinge)



Tortilla-Wraps



rote Zwiebel



Rüebli



roter Chili



Limette



Knoblauchzehe



Joghurt



Petersilie



Rotweinessig



Salatherz (Romana)

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Heute wird es **scharf!** Aus Chili, Piri-Piri-Gewürzmischung, Knoblauch und Rotweinessig kochst Du eine feurige Marinade für den Halloumi, das Herzstück unseres Rezepts. Dein Backofen übernimmt ansonsten alles, was gegart werden muss – Du kümmerst Dich nur noch um den Salat und das Genießen! Die **scharfen** Wraps lassen sich übrigens auch perfekt vorbereiten und mit zur Arbeit nehmen. Guten Appetit!

LOS GEHT'S

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel**, eine **Knoblauchpresse**, eine **Gemüseraffel**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **250 °C** Ober-/Unterhitze (**230 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** vierteln.

Rote Zwiebel abziehen, ebenfalls vierteln und beides auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (etwas Platz für den **Halloumi** lassen).

Olivenöl*, die **Hälfte** der **Gewürzmischung**, **Salz** und **Pfeffer** auf den **Kartoffeln** verteilen und diese für ca. 25 Min. backen.



4 GEMÜSE SCHNEIDEN

Rüebli schälen und grob raffeln.

Salatherz längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden.

Petersilienblätter fein hacken.

Limette halbieren.



2 CHILIMARINADE ZUBEREITEN

Chili längs halbieren, entkernen und **Chilihälften** in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen.

In einem kleinen Topf **Öl*** erhitzen, **Chiliringe (scharf!)** zugeben, **Knoblauch** dazupressen, **Rotweinessig** und restliche **Gewürzmischung** unterrühren.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken, 2 – 3 Min. bei schwacher Hitze einköcheln lassen und vom Herd nehmen.



5 SALAT MARINIEREN

In einer großen Schüssel aus 2 EL [4 EL] **Limettensaft**, **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** ein **Dressing** anrühren.

Geraffelte **Rüebli** und **Salatstreifen** dazugeben und gut vermischen.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Tortilla-Wraps für 1 – 2 Min. im Backofen erwärmen.



3 HALLOUMI BACKEN

Halloumi in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und zur **Marinade** geben.

In den letzten 10 Min. der Kartoffelbackzeit mit in den Backofen geben.



6 ANRICHTEN

Tortilla-Wraps mit **Joghurt** bestreichen.

Rüeblisalat, **Zwiebelspalten**, **Petersilie** und gebackenen **Halloumi** darauf verteilen.

Wraps einrollen und mit **Kartoffelspalten** und restlichem **Salat** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Kartoffeln (Drillinge)	1x	600 g	1x	1200 g
rote Zwiebel	1x	80 g	2x	80 g
Gewürzmischung "Piri Piri"	1x	6 g	2x	6 g
roter Chili	1x	15 g	1x	15 g
Knoblauchzehe	1x	4 g	2x	4 g
Rotweinessig 1) 11)	1x	12 ml	1x	18 ml
Halloumi 5)	1x	200 g	2x	200 g
Rüebli	2x	100 g	4x	100 g
Salatherz (Romana)	1x	170 g	1x	340 g
Petersilie	1x	20 g	1x	20 g
Limette	1x	75 g	2x	75 g
Joghurt 5)	1x	150 g	2x	150 g
Tortilla-Wraps 1)	1x	140 g	1x	280 g
Olivenöl*	je ½ EL		je 1 EL	
Öl*	1 EL		2 EL	
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack			

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].

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

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO

	100 g	PORTION
Brennwert	499 kJ/120 kcal	4060 kJ/971 kcal
Fett	6 g	44 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	22 g
Kohlenhydrate	13 g	101 g
– davon Zucker	3 g	21 g
Eiweiss	5 g	41 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



#HelloFreshCH
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Guten Appetit!



Spicy piri-piri halloumi wraps,

served with crispy potato wedges and carrot salad



HELLO HALLOUMI

Halloumi is a traditional fixture in several countries, with small differences: Greece, Egypt, Turkey, Arabia and Libya.



Halloumi



"Piri-piri" spice mix



Potatoes, (small)



Tortilla wraps



wheat Red onions



Carrot



Red chilli



Lime



Garlic cloves



Yoghurt



Parsley



Red wine vinegar



Lettuce heart (romaine)

30 minutes

Level 1

Veggie

Save time

Today is going to be spicy! You'll be using chilli, piri-piri spice mix, garlic and red wine vinegar to cook a fiery marinade for the halloumi, which is the centrepiece of our recipe. Your oven will take care of everything else that needs cooking – all you have to do is make a salad and enjoy yourself! The spicy wraps are also perfect for preparing beforehand and taking to work with you. Bon appetit!

Wash the **fruit, vegetables** and **herbs**.

You will also need: **1 small bowl**, **1 large bowl**, a **garlic press**, a **vegetable grater**, **baking paper** and a **baking tray**.



1 BAKE POTATO WEDGES

Preheat the **oven** to **250 °C** top/bottom heat (**230 °C** fan oven).

Cut unpeeled **potatoes** into quarters.

Peel the **red onion** and cut it into quarters as well, then put **onion** and **potatoes** on a baking tray lined with baking paper (leave some space for the **halloumi**).

Sprinkle **olive oil***, half of the **spice mix**, **salt*** and **pepper*** over the **potatoes** and bake for approx. 25 min.



2 PREPARE CHILLI MARINADE

Cut the **chilli** lengthways, remove the seeds and cut the **chilli** halves into thin rings. Peel the **garlic**.

Heat **oil*** in a small **pot**, add **chilli** rings (**spicy!**), press in **garlic**, then stir in **red wine vinegar** and the rest of the **spice mix**.

Season to taste with **salt***, **pepper*** and 1 pinch of **sugar***, simmer for 2-3 min. on low heat, then remove from stove.



3 BAKE HALLOUMI

Cut **halloumi** into slices 0.5 cm thick and add to the **marinade**.

Put into the oven for the last 10 min. of the **potato** baking time.



4 CHOP VEGETABLES

Peel **carrots** and grate them coarsely.

Halve the **lettuce heart** lengthways and cut into strips 1 cm wide.

Finely chop the **parsley** leaves.

Halve **lime**.



5 MARINATE SALAD

In a large bowl, mix 2 tbsp [3 tbsp|4 tbsp] **lime juice**, **olive oil***, **salt*** and **pepper*** to make a **dressing**.

Add the grated **carrots** and strips of **lettuce** and mix well.

In a small bowl, mix the **yoghurt** with **salt*** and **pepper***.

Heat up **tortilla wraps** for 1-2 min. in the oven.



6 ARRANGE

Brush **tortilla wraps** with **yoghurt**.

Apportion **carrot salad**, **onion** wedges, **parsley** and baked **halloumi** on top.

Roll up **wraps** and enjoy with **potato wedges** and the rest of the **salad**.

SERVES 2 | 4

INGREDIENTS

	2P		4P	
Potatoes (small)	1 x	600 g	1 x	1200 g
Red onions	1 x	80 g	2 x	80 g
Spice mix "piri-piri"	1 x	6 g	2 x	6 g
Red chilli ①	1 x	15 g	1 x	15 g
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	4 g
Red wine vinegar 1) 11)	1 x	12 ml	1 x	12 ml
Halloumi 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Carrot	2 x	100 g	4 x	100 g
Lettuce heart (romaine)	1 x	170 g	1 x	340 g
Parsley ①	1 x	20 g	1 x	20 g
Lime	1 x	75 g	2 x	75 g
Yoghurt 5)	1 x	150 g	2 x	150 g
Tortilla wraps 1)	1 x	140 g	1 x	280 g
Olive oil*	½ tbsp. each		1 tbsp. each	
Oil*	1 tbsp.		2 tbsp.	
Salt*, pepper*, sugar*	According to taste			

* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]

① 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	499 kJ/120 kcal	4060 kJ/971 kcal
Fat	6 g	44 g
- incl. saturated fats	3 g	22 g
Carbohydrate	13 g	101 g
- incl. sugar	3 g	21 g
Protein	5 g	41 g
Dietary fibre	2 g	9 g
Salt	1 g	2 g

ALLERGENS

1) Wheat 5) Milk 11) Sulphur dioxide and sulphites

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

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



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

Bon appetit!



Wraps épicés d'halloumi et de piri-piri,

avec quartiers de pommes de terre et salade de carottes



HELLO HALLOUMI

L'halloumi existe traditionnellement et à quelques différences près dans plusieurs pays : en Grèce, en Égypte, en Turquie, en Arabie et en Libye.



Halloumi



Mélange d'épices « piri piri »



Pommes de terre (grenailles)



Tortillas



Oignon rouge



Carottes



piment rouge



Citron vert



Gousse d'ail



Yogourt



Persil



Vinaigre de vin rouge



Laitue romaine

30 minutes

Niveau 1

Veggie

Gain de temps

Aujourd'hui place aux saveurs relevées ! À base de piment, de mélange d'épices piri-piri, d'ail et de vinaigre de vin rouge, vous réaliserez une marinade épicée pour l'halloumi, élément-phare de notre recette. Votre four se chargera du reste pour ce qui est de la cuisson. Vous n'aurez qu'à vous occuper de la salade et à déguster ! Les wraps pimentés sont faciles à préparer et à emporter avec vous au bureau. Bon appétit !

C'EST PARTI

Laver les **fruits**, les **légumes** et les **fines herbes**.

Pour réaliser cette recette, il vous faut **un petit saladier, un grand saladier, un presse-ail, une râpe à légumes, du papier de cuisson et une plaque de four**.



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffer le **four** à **250 °C** (chaleur tournante **230 °C**).

Couper en quatre les **potatoes** et les **oignons** pelés.

Peler l'**oignon rouge**, le couper en quatre et placer le tout avec les **potatoes** sur une plaque de four couverte de papier de cuisson (laisser un peu de place pour l'**halloumi**). Répartir l'**huile d'olive**, la moitié du **mélange d'épices**, le **sel** et le **poivre** sur les **potatoes** et enfourner env. 25 min.



4 COUPER LES LÉGUMES

Peler les **carottes** et les râper grossièrement.

Couper le cœur de **laitue** en deux, puis en lanières d'env. 1 cm de large.

Hacher finement les **feuilles de persil**.

Couper en deux les **citrons verts**.



2 PRÉPARER LA MARINADE PIMENTÉE

Couper le **piment** en deux, retirer les graines et couper les moitiés de **piment** en fines rondelles.

Peler l'**ail**. Dans une petite casserole, chauffer de l'**huile**, verser les rondelles de **piment** (**piquant !**), presser l'**ail**, ajouter le **vinaigre de vin rouge** et le reste du **mélange d'épices**.

Assaisonner avec du **sel**, du **poivre** et une pincée de **sucre**, puis laisser mijoter 2 à 3 min à feu doux et retirer ensuite du feu.



5 MARINER LA SALADE

Dans un grand saladier, mélanger l'**huile d'olive**, 2 cs [3 cs|4 cs] de jus de **citron vert**, un peu de **sel** et de **poivre** afin d'obtenir le **dressing**.

Verser les **carottes** râpées et les lanières de salade et bien mélanger.

Mélanger dans un petit saladier le **yogourt** avec du **sel** et du **poivre**.

Réchauffer les **wraps de tortilla** 1 à 2 min au four.



3 CUIRE L'HALLOUMI

Couper l'**halloumi** en tranches de 0,5 cm d'épaisseur et le placer dans la **marinade**.

Dans les 10 dernières minutes du temps de cuisson des **potatoes**, ajouter l'**halloumi**.



6 DRESSER

Tartinier les **wraps de yogourt**.

Garnir de **salade aux carottes**, de tranches d'**oignon**, de **persil** et d'**halloumi** grillé.

Rouler les **wraps** puis déguster avec les quartiers de **potatoes** et le reste de **salade**.

2 | 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Pommes de terre	1 x	600 g	1 x	1200 g
grenailles	1 x	80 g	2 x	80 g
Oignon rouge	1 x	80 g	2 x	80 g
Mélange d'épices « piri piri »	1 x	6 g	2 x	6 g
Piment rouge	1 x	15 g	1 x	15 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Vinaigre de vin rouge 1) 11)	1 x	12 ml	1 x	18 ml
Halloumi 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Carottes	2 x	100 g	4 x	100 g
Salade romaine	1 x	170 g	1 x	340 g
Persil	1 x	20 g	1 x	20 g
Citron vert	1 x	75 g	2 x	75 g
Yogourt 5)	1 x	150 g	2 x	150 g
Tortillas 1)	1 x	140 g	1 x	280 g
Huile d'olive*	½ cs chaque		1 cs chaque	
Huile*	1 cs		2 cs	
Sel*, poivre*, sucre*	selon les goûts			

* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

☞ Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR

	100 g	PORTION
Valeur calorique	499 kJ/120 kcal	4060 kJ/971 kcal
Graisse	6 g	44 g
- dont acides gras saturés	3 g	22 g
Glucides	13 g	101 g
- dont sucre	3 g	21 g
Protéines	5 g	41 g
Fibres	2 g	9 g
Sel	1 g	2 g

ALLERGÈNES

1) blé 5) lait 11) dioxyde de soufre et sulfites

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

Cette fiche recette est recyclable et certifiée FSC® (FSC®-C129012).



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous : +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appétit !