

Haloumi-Wrap mit cremiger Chimichurri

dazu Kartoffelspalten

1. Kartoffeln zubereiten

Kartoffeln beliebig zuschneiden und d in einer grossen Schüssel mit Paprika Gewürz und 1 EL Öl, Salz und Pfeffer vermischen (die Hälfte frei lassen)

2. Gemüse rösten

Die enden der Zucchini abschneiden und in 0,5 cm Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, Kerngehäuse und Strunk ausschneiden und Peperoni hälften in 1cm breite Streifen schneiden. Gemüse wie im schritt 1 würzen. 25-30 min. goldbraun rösten. Knoblauchzehe nach 10 min dazu geben.

3. Zwiebeln karamellisieren

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer Bratpfanne 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen zusammen mit 1 TL Zucker für 6-8 Min. anschwitzen.

Die Peperonchini längs halbieren, entkernen und peperonchini fein hacken.

4. Dip zubereiten

Knoblauchzehe aus dem Ofen nehmen und Schale entfernen. Kräuter mit Knoblauch und Joghurt mischen. Je nach Wahl würzen. Halloumi in einer Pfanne braten. Ein Drittel der Sauce mit mayo mischen. Tortillas für 1-2 Min. im Ofen wärmen. Auf die Tortillas Sauce und 2cm Rand frei lassen. Zutaten beliebig auf die Tortillas verteilen. Zum Schluss falten und mit dem Kartoffelspalten auf dem Teller anrichten.



Zutaten für 2 Personen

- 400g festkochende Kartoffeln
- 2g Gewürzmischung Paprika
- 2 Tortilla Wraps Old el Paso
- 200g Halloumi
- 220g Zucchini
- 180g rote Peperoni
- 80g rote Zwiebel
- 10g Naturjoghurt
- 17 ml Mayonnaise
- 4g Knoblauchzehe
- 15g rote Peperoncini
- 10g Petersilie