



KARTOFFEL-ZUCCHINI-EINTOPF

mit Halloumi



HELLO HALLOUMI

Halloumi ist die arabische Variante des uns besser bekannten Mozzarellas, ist jedoch fester und intensiver im Geschmack. Das Besondere: Er behält beim Erhitzen seine Form!



Halloumi



Kartoffeln (Drillinge)



Zucchini



Porree



Gewürzmischung „Paprikagewürz“



Gemüsebrühe



Crème fraîche



Maisstärke



Petersilie



Schnittlauch

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen** (davon eine mit **Deckel**) und **1 kleine Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.
Mit 500 ml [750 ml | 1.000 ml] heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Porree gründlich putzen, eventuell welkes Grün entfernen und ebenfalls in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kartoffeln je nach Größe vierteln oder achteln.



4 SOSSE BINDEN

In einer kleinen Schüssel **Stärke** mit ein wenig **Wasser*** verrühren und in die **Soße** einrühren. **Eintopf** noch weitere 1 – 2 Min. einköcheln lassen.



2 KARTOFFELN KOCHEN

In einer großen Pfanne **Kartoffeln** und **Gemüsebrühe** mit **Deckel** 8 – 10 Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** fast gar sind. In dieser Zeit 2- bis 3-mal umrühren.



5 SOSSE ZUBEREITEN

Zucchini und **Porree** zu den **Kartoffeln** geben und unterrühren. **Deckel** erneut aufsetzen und 3 – 5 Min. köcheln lassen, sodass das **Gemüse** noch ein wenig bissfest bleibt. **Crème fraîche** und **Gewürzmischung** zum **Gemüse** geben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 HALLOUMI BRATEN

Währenddessen **Halloumi** mit **Küchenpapier** abtupfen und in 2 cm große **Würfel** schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Halloumi** darin 4 – 5 Min. von allen Seiten goldbraun anbraten. **Halloumiwürfel** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6 ANRICHTEN

Petersilie grob hacken.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Am Ende der Garzeit **Petersilie** unter den **Eintopf** heben und **Eintopf** auf tiefen Tellern verteilen. Mit **Halloumiwürfeln** und **Schnittlauchröllchen** toppen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Zucchini PL NL	1	2	2
Porree DE BE	1	2	2
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1.000 g
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g
Crème fraîche 5)	150 g	225 g	300 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	6 g	8 g
Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
heißes Wasser* für Schritt 1	500 ml	750 ml	1.000 ml
Öl* für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 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. 600 g)
Brennwert	539 kJ/129 kcal	3.366 kJ/805 kcal
Fett	8,42 g	52,64 g
– davon ges. Fettsäuren	5,15 g	32,21 g
Kohlenhydrate	7,62 g	47,65 g
– davon Zucker	1,62 g	10,11 g
Eiweiß	5,30 g	33,11 g
Salz	0,115 g	0,718 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

5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland PL: Polen NL: Niederlande BE: Belgien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!