



Würzig-feurige Halloumi-Tacos

mit karamellisierten Zwiebeln und Aioli



HELLO CHILI

Echt scharf! Der Chili bringt heute Würze auf Deinen Teller – abendrein ist er noch richtig gesund!



Halloumi



Weizentortillas



gerebelter Oregano



Saisonsalat



Mayonnaise



Knoblauchzehe



rote Zwiebel



Zitrone



Gurke



roter Chili



Balsamico-Essig

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Tacos sind in vielerlei Hinsicht das perfekte Essen: Sie sind wunderbar wandlungsfähig, recht schnell auf den Tisch gebracht und perfekt zum Mitnehmen geeignet. Für Deine heutigen Tacos haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen – eine würzige, leicht **scharfe** und frische Füllung aus mariniertem Halloumi, Chili, Aioli und karamellisierten Zwiebelringen. Wer denkt da noch an Teller oder gar Besteck? Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Salat** ab. Zum Kochen benötigst Du **2 kleine Schüsseln**, **1 kleine Pfanne** und **1 große Pfanne**.



1 ALLES VORBEREITEN

Rote Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und in Streifen schneiden. **Knoblauch** hacken. **Halloumi** in gleich große Sticks schneiden. **Zitrone** längs in 4 Spalten schneiden. Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** in 1 cm große Würfel schneiden. **Chili** längs halbieren und in feine Streifen schneiden.



4 AIOLI ZUBEREITEN

Gehackten **Knoblauch** mit 1 Prise **Salz*** vermengen und mit der Seitefläche der Messerklinge zu einer **Paste** zerdrücken.

In einer weiteren kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit der **Hälfte** der **Knoblauchpaste**, nach Belieben **Zitronensaft** und **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



2 ZWIEBELN KAREMELLISIEREN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Zwiebelstreifen darin 10 Min. glasig braten.

Anschließend etwas **Wasser***, 1 Prise **Zucker*** und **Balsamico-Essig** zugeben und 4 – 5 Min. köcheln lassen.



5 HALLOUMI BRATEN

Eine große Pfanne ohne weitere Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Halloumisticks** darin 3 – 4 Min. runderherum goldbraun anbraten.

Nach Geschmack restliche **Knoblauchpaste** und **Chilistreifen (scharf!)** zugeben.

Anschließend gebratenen **Halloumi** kurz aus der Pfanne nehmen.



3 HALLOUMI MARINIEREN

In einer kleinen Schüssel **Halloumisticks** mit **Öl*** und **gerebeltem Oregano** marinieren.



6 ANRICHTEN

In der großen Pfanne nacheinander **Weizentortillas** für ca. 1 Min. leicht erwärmen.

Tortillas mit **Aioli** bestreichen, mit **Saisonsalat**, **karamellisierten Zwiebeln**, **Halloumisticks** und **Gurkenwürfeln** belegen und mit **Zitronenspalten** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe	1	1½ ☉	2
Halloumi 7)	200 g	300 g ☉	400 g
Zitrone	½ ☉	¾ ☉	1
Gurke	1	1 (groß)	2
roter Chili	½ ☉	¾ ☉	1
Balsamico-Essig 1) 12)	12 ml	18 ml ☉	24 ml
gerebelter Oregano 15)	1g	1,5 g ☉	2 g
Mayonnaise 3) 10)	20 ml	30 ml ☉	40 ml
Weizentortillas 1) 11) 15)	8	12	16
Saisonsalat	50 g	75 g	100 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	855 kJ/205 kcal	3672 kJ/878 kcal
Fett	12 g	51 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	21 g
Kohlenhydrate	17 g	70 g
- davon Zucker	3 g	13 g
Eiweiß	8 g	35 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 10) Senf 11) Sesam

12) Schwefeldioxid und Sulfite

15) kann Spuren von Sellerie, Senf und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!