HAUPTGANG

KARTOFFEL-GEMÜSEBLECH MIT KICHERERBSEN UND HALLOUMI

★★★★★ (117)

1H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

600 g	festkochende Kartoffeln
500 g	Herbst/Wintergemüse (Karotten, Pastinaken, Kohlrabi, Randen)
2	rote Zwiebeln
1 Dose	Kichererbsen (ca. 140 g)
2 EL	Rapsöl
1 EL	Za'atar Gewürzmischung
	Salz & Pfeffer
300 g	Flower Sprout
250 g	Halloumi
1 EL	Öl, zum Anbraten

Zum Servieren

150 g	Naturejoghurt
½ Bund	Petersilie, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln und das Herbstgemüse in ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden. Die Zwiebeln vierteln. Alles in eine grosse Schüssel geben.

2. Das Wasser der Kichererbsen abgiessen und die Kichererbsen gut abtropfen. Die Kichererbsen mit dem Gemüse und dem Öl vermengen. Mit Za'atar, Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und das Gemüse darauf verteilen. Im heissen Ofen ca. 15 Minuten backen.

3. Unterdessen den Flower Sprout rüsten. Nach ca. 15 Minuten Backzeit mit dem Gemüse auf dem Blech vermengen und erneut für ca. 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben.

4. Den Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Öl in derselben Bratpfanne erhitzen. Halloumi beidseitig je ca. 2 Minuten braten, herausnehmen, warmstellen und auf dem Gemüse anrichten. Mit Joghurt und Petersilie servieren.