

HAUPTGANG

KARTOFFEL-GEMÜSEBLECH MIT KICHERERBSEN UND HALLOUMI



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1H

- 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.