

Halloumi, Tomaten-Paprika-Ragout, Couscous, Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für den Halloumi:

200 g Halloumi	2 rote Spitzpaprika	300 g passierte Tomaten
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Msp. Chilipulver
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	1 Prise Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß
1 Prise gemahl. Koriander	1 Prise Kurkuma	Salz, Pfeffer

Für den Couscous:

150 g Instant-Couscous	1 Zitrone	20 g Rosinen
20 g Cashewkerne	300 ml Gemüfefond	1 Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Joghurdip:

100 g Joghurt	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer
---------------	--------------------------------------	---------------

Für den Halloumi:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In der Auflaufform die passierten Tomaten mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Knoblauch mischen und mit Gewürzen abschmecken. Halloumi auf Sauce verteilen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Für den Couscous:

Couscous in eine Schüssel füllen. Gemüfefond zum Kochen bringen, über den Couscous gießen und solange quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Petersilie fein hacken. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Hälfte der Zitrone auspressen.

Couscous mit einer Gabel auflockern, Rosinen, Cashews, Olivenöl und die Hälfte der Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Joghurdip:

Petersilie fein hacken und unter den Joghurt mischen. Zweite Hälfte der Zitrone vom Couscous auspressen und Joghurt mit Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Halloumi aus dem Ofen holen und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Couscous in einer kleinen Schüssel mit dem Joghurdip anrichten und zusammen mit der Auflaufform auf den Tisch stellen.

Kerstin Schmalzl-Greis am 26. Oktober 2022