

# Grillkäse-Wrap mit cremigem Chimichurri und geröstetem Gemüse, dazu würzige Kartoffelspalten

Vegetarisch Thermomix kocht • 1032 kcal • Tag 5 kochen

17



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Tortilla-Wraps



Grillkäse Zypriotischer Art



Zucchini



rote Paprika



rote Zwiebel



Joghurt



Mayonnaise



Knoblauchzehe



rote Chilischote



Petersilie



Oregano

**thermomix**

⏱ 35 [35 | 40] Min.

🕒 40 [40 | 45] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Zucker\*, Wasser\*



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 2 kleine Schüsseln, 1 Backblech mit Backpapier

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Tortilla-Wraps 15)	2	3**	4
Grillkäse Zypriotischer Art 7)	200 g	300 g**	400 g
Zucchini NL   ES   MA	1	2	2
rote Paprika NL   ES	1	1	2
rote Zwiebel DE   NL   EG	1	1	2
Joghurt 7)	150 g	250 g	300 g
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Chilischote MA   ES	1	1	1
Petersilie/Oregano	10 g	10 g	10 g
Öl*, Zucker*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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. 730 g)
Brennwert	595 kJ/142 kcal	4320 kJ/1032 kcal
Fett	8,34 g	60,62 g
– davon ges. Fettsäuren	3,13 g	22,77 g
Kohlenhydrate	11,38 g	82,69 g
– davon Zucker	2,67 g	19,42 g
Eiweiß	4,97 g	36,08 g
Salz	0,669 g	4,860 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:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien MA: Marokko EG: Ägypten



## Kartoffeln zubereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Kartoffeln** je nach Vorliebe geschält oder ungeschält in ca. 1,5 cm breite Spalten schneiden und in einer großen Schüssel mit der **Gewürzmischung**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen. Auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen.

**Tip:** Nutze für 4 Personen am besten 2 Backbleche.



## Dip zubereiten

**Chili, Knoblauch und Kräuter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Joghurt, Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **15 Sek./Stufe 4** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Ein Drittel der **Soße** in einer kleinen Schüssel mit **Mayonnaise** zu einem **Dip** verrühren.

**Halloumi** in 8 [12 | 16] Scheiben schneiden, **Halloumischeiben** auf dem Varoma-Einlegeboden [und im **Varoma-Behälter**] verteilen. Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen. Varoma verschließen.

### Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



## Gemüse rösten

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

**Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

Das **Gemüse** in der Schüssel aus Schritt 1 mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und neben den **Kartoffeln** auf das Blech legen. Alles 25 – 30 Min. im Ofen rösten, bis die **Kartoffeln** weich und goldbraun sind.

Die **Knoblauchzehe** für die ersten 10 Min. mit in den Ofen geben.

Währenddessen fortfahren.



## Dampfgaren & rollen

Mixtopf spülen.

350 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

**Tortillas** für 1 – 2 Min. im Ofen erwärmen. **Tortillas** auf Teller legen, das **Chimichurri** darauf verteilen, dabei mindestens 2 cm am Rand frei lassen.

Varoma abnehmen.

**Zucchini, Paprika, Zwiebelringe** und **Halloumi** auf dem unteren Drittel verteilen, dann die Seiten der **Tortillas** links und rechts nach innen klappen. Nun die untere Seite nach oben über die Füllung klappen und fest aufrollen.



## Zwiebeln karamellisieren

**Zwiebel** abziehen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und in den Mixtopf geben. 15 g [15 g | 20 g] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\***, **Salz\*** und etwas **Pfeffer\*** zugeben und **6 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

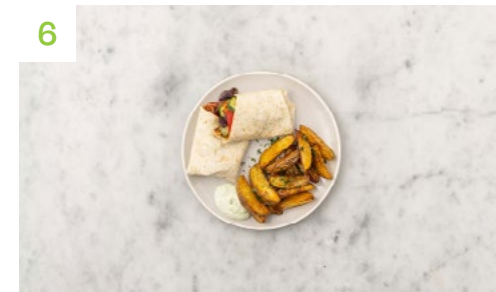
Währenddessen **Chili** halbieren, entkernen und **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**).

Blätter der **Kräuter** abzupfen.

**Knoblauch** aus dem Ofen nehmen und abziehen.

Karamellierte **Zwiebeln** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



## Anrichten

**Wraps** nach Belieben halbieren und mit den **Kartoffelspalten** auf Tellern anrichten.

**Dip** dazu reichen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

