

## Halloumopitákia - Thermomix®-Rezept



© Spezialität aus Zypern - Alica Ioannou



40 Min. + Wartezeit



leicht



Stück

Dieses tolle Rezept wird durch Halloumi, den ganz besonderen Käse aus Zypern ganz besonders raffiniert.

Probiert auch auf jeden Fall die wunderbar aromatische [Tomatensuppe mit Halloumi!](#) Auch hier spielt der würzige Käse eine ganz besondere Rolle und macht diesen Suppenklassiker zu einem absoluten Highlight!

- Werbung -

**Halloumi - die bekannte und beliebte Käsespezialität aus Zypern** ist berühmt für ihre ganz besondere Konsistenz: Durch die aufwendige Herstellungsprozedur, bei welcher der Reifungsprozess zwischendrin angehalten wird, entsteht beim Kauen des Käses ein Quietschen - ein Zeichen der Originalität.

**Doch echter Halloumi quietscht nicht nur - er ist auch besonders aromatisch und behält bei Erhitzen seine Form!** Dies macht den traditionellen zypriotischen Käse zu einer hervorragenden **Alternative zu Fleisch**, denn er **eignet sich auch zum Backen, Braten und Grillen. Aber auch roh auf knackigen Salaten, in feinen Suppen oder als Füllung von Backwaren oder Pasta macht er eine gute Figur!**

Der Name "**Halloumi**" ist seit 1999 in der EU als Gemeinschaftskollektivmarke registriert und kürzlich wurde er sogar von der **Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnung** (POD) geführt und damit wurde sichergestellt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Halloumi nur in Zypern nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen darf. **Mit Halloumi kauft ihr damit also sicher zypriotische Qualität!**

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                        |  |
|--------------------------|------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Teig</b>    |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>           | Mehl Type 550 + etwas zum Arbeiten     |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>            | Backpulver                             |
| <input type="checkbox"/> |                        | Salz                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>220 g</b>           | Olivenöl                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>350-400 g</b>       | Orangensaft                            |
| <input type="checkbox"/> |                        | Nach Belieben Sesamsamen zum Bestreuen |
| <input type="checkbox"/> | <b>Für die Füllung</b> |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>450 g</b>           | Halloumi                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>               | Bund frische Minze                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>               | Eier                                   |
| <input type="checkbox"/> |                        | Pfeffer                                |

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver und etwas Salz in den Mixtopf geben. Öl zugeben und 20-30 Sek./Stufe 5 mixen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Thermomix auf Stufe 3 einstellen. Dann Orangensaft nach und nach durch den Mixtopfdeckel zugeben, bis sich die Klümpchen auflösen und ein mittelweicher Teig entsteht. 6-8 Min./Teigstufe weiter kneten bis der Teig weich, luftig und geschmeidig wird. In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen für die Füllung: Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, mit Halloumi in groben Stücken, Eiern und Pfeffer in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Teig in ca. 25 kleine Stücke (je ca. 40-45 g) teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils 2 mm dick ausrollen. Je ca. 1 TL Halloumi-Mischung auf die Teigstücke setzen, dann um die Füllung einrollen. Auf den Blechen verteilen, mit Sesam bestreuen und nacheinander im heißen Ofen ca. 20-25 Min. goldbraun backen.

## Nährwertangaben

kcal pro Stück ca. 215 kcal, 6 g E, 14 g F, 16 g KH