

Reis mit Paprika, Halloumi und Kichererbsen



Zutaten für 2-3 Personen

3 rote Paprika
Rapsöl
250g Halloumi
Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1 Dose Kichererbsen (265g Abtropfgewicht)

Joghurt-Minz-Dip

350g Naturjoghurt
Pfeffer, Salz
frische Minze
15g Honigsenf (oder halb Honig, halb Senf)

200g Basmati- oder Jasminreis

Zubereitung

1. Wasser für den Reis aufsetzen (ich koche es mit dem Wasserkocher vor).
2. Die Paprika in kleine Würfel schneiden (ca. 1cm) und mit etwas Rapsöl in der Pfanne braten.
3. Reis mit Salz ins kochende Wasser geben. Die Herdplatte auf mittlerer Hitze einstellen. Gelegentlich umrühren. Später Hitze verringern und mit Deckel schließen.
4. Halloumi ebenfalls in Würfel schneiden und in einer zweiten Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe braten. Hier tritt zuerst ziemlich viel Flüssigkeit aus dem Käse, sobald dieser verdampft ist, fängt der Halloumi an, kross zu braten. Dann unbedingt wenden.
5. Die Paprika nun mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
6. Die Kichererbsen abgießen und mit zur Paprika geben. Herdplatte ausstellen und noch etwas mit der Restwärme erwärmen. Halloumi dazu geben.
7. Joghurt in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Honigsenf verrühren, Minze klein schneiden und zugeben.
8. Alle drei Komponenten nun auf einem Teller anrichten. Am besten schmeckt es, wenn ihr alles vermengt bzw. zusammen genießt.