



Gebackener Halloumi mit Gemüse

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Kalamata Oliven ohne Kern | 50 g |
| Paprika, gelb | 1 St. |
| Cherrytomaten | 250 g |
| Zucchini | 1 St. |
| Auberginen | 1 St. |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Rosmarin, frisch | 5 g |
| Thymian, frisch | 5 g |
| Halloumi Grillkäse | 450 g |
| Olivenöl | 5 EL |
| Honig | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Basilikum, frisch | 20 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Oliven in ein Sieb zum Abtropfen geben. Paprika waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Zucchini und Aubergine waschen, Enden entfernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Halloumi trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Auflaufform das Gemüse und Kräuter mit 5 EL Olivenöl und 1 TL Honig durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Halloumi-Scheiben auf dem Gemüse verteilen und im Backofen ca. 20–25 Min. backen.
3. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Auflaufform mit gebackenem Halloumi und Gemüse vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer es knusprig mag, kann den Halloumi panieren, in einer Pfanne braten und das Gemüse währenddessen im Ofen backen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 544 kcal |
| Kohlenhydrate | 22 g |
| Eiweiß | 27 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 41 g |