



Gebackener Halloumi mit Gemüse

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
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 gemahlen	
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