Ofen-Halloumi mit mediterranem Gemüse

Vegetarisch • 2 Portionen • Zubereitungszeit ca. 30 Min.

NOVUM
DER BIO-LIEFERSERVICE

vegetarisch

Los geht's!

Rezept für 2 Portionen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Zutaten:

225 g Halloumi Grill- und Bratkäse
1 rote Zwiebel
10 Cherry-Strauchtomaten
1 gelbe Paprika
1 frische Chilischote
1 Zucchini
4 Knoblauchzehen
2 TL Oregano
1 Paarweck

Zusätzlich benötigt:
6 EL Öl, Salz, Pfeffer

Kochutensilien:

1 große Auflaufform

Vorbereitung

Den Backofen auf 200 ˚C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backofenrost auf die mittlere Schiene.

1 Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen und in Sechstel schneiden.

Zucchini und Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden (ca. 2 cm groß, je nach Geschmack).

Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen.

Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Dazu kann man gut mit der flachen Klinge eines großen Messers darauf drücken, bis die Knoblauchzehe etwas aufspringt.

Halloumi in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Gemüse marinieren

Paprika, Zucchini, Chilischote, Zwiebeln, Knoblauch und die Hälfte der Tomaten mit **Olivenöl** vermischen und mit **1 TL Oregano, Salz** und **Pfeffer** würzen.

Alles in eine Auflaufform geben.

3 Im Ofen backen

Die geschnittenen **Halloumi-Scheiben** auf dem Gemüse verteilen und mit **Oregano** betreuen. Die restlichen **Tomatenhälften** darauf verteilen und mit **Olivenöl** beträufeln.

Alles für ca. 25 Minuten im Ofen backen bis eine leichte Bräune entsteht.

4 Anrichten

Das Gericht lässt sich gut direkt in der Auflaufform servieren. Dazu wird das geschnittene Brot gereicht.

Tipp: Der Halloumi schmeckt besonders gut, wenn er mit **flüssigem Honig** verzehrt wird. Das gibt dem Ganzen noch mal eine ganz besondere Note. Der Honig wird einfach nach dem Anrichten über den Halloumi geträufelt.

Guten Appetit!