



Ofen-Halloumi Shakshuka-Art

mit Paprika, Bohnen und Zucchini



ca. 30min



2 Personen

Halloumi ist ein vielseitiger Vertreter der Käsefamilie. Er besteht aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch und hat eine etwas elastische Struktur. Das Tolle an Halloumi ist, dass er nicht schmilzt. Das macht diesen salzigen Weißkäse perfekt geeignet fürs Knusprigbacken im Ofen - und genau das machen wir heute. Kombiniert wird der Käse mit einer gut gefüllten Auflaufform mit weißen Bohnen, frischer Zucchini und fruchtiger Paprika.

- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Halloumi ⁷
- 10g Schnittlauch & Dill

- Salz
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Sieb

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 693kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 36.9g, Eiweiß 36.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C oder mit Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



4. Käse schneiden

Den **Halloumi** der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.



2. Gemüse braten

Die **Paprika**, die **Zucchini** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, dem **Kreuzkümmel** und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten.



5. Käse backen

Das **Ragout** in eine Auflaufform geben, den **Käse** darauf verteilen und mit 1EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 8-10Min. backen, bis der **Käse** appetitlich gebräunt ist.



3. Ragout köcheln

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann mit den **gehackten Tomaten** zum **Gemüse** in die Pfanne geben. Gut umrühren und alles ca. 5Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.



6. Kräuter schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Den **Ofen-Halloumi** mit dem **Gemüse** auf Teller verteilen. Nach Belieben mit den **Kräutern** garnieren und servieren.