



Gemüse und Halloumi aus dem Ofen

mit Knoblauch-Crostini und Basilikum



20-30min



2 Personen

Der aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellte Halloumi behält auch beim Grillen und Backen seine Form. Hier wird er auf einem aromatischen Paprika-Tomaten-Gemüse gebettet im Ofen gegart und mit knusprigen Knoblauch-Dinkel-Crostini serviert. Mit frischem Basilikum garniert ein schneller Ausflug in die gesunde, vielfältige Mittelmeerküche!

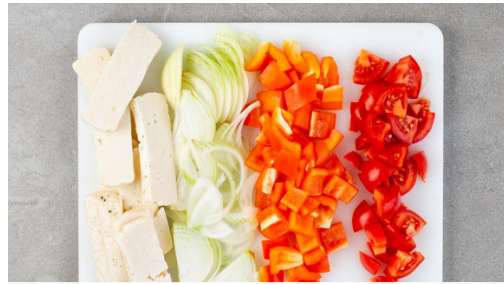
- 1 Packung Halloumi ⁷
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rustikale Dinkelbrötchen ^{1,6,7}
- 10g frisches Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne
- Messbecher

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 825kcal, Fett 47.8g,
Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 39.1g



Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. Den **Halloumi** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



Die **Crostini** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und unter dem **Gemüse** ca. 8Min. im Ofen goldbraun rösten.



Die **Zwiebeln** und die **Paprika** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-5Min. anbraten. Mit 80-100ml Wasser ablöschen und mit der **Gewürzmischung** sowie je 1/2TL Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen. Die **gehackten Tomaten** und die **Tomatenwürfel** unterrühren. Den **Käse** auf dem **Gemüse** verteilen und im Ofen 15-20Min. goldbraun überbacken.



Die **Basilikumblätter** von den Stängeln
zupfen.



Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Anschließend mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren. Die **Brötchen** schräg in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden und mit dem **Knoblauchöl** bestreichen.



Den **Gemüse-Halloumi-Auflauf** mit dem **Basilikum** garnieren und mit den **Knoblauch-Crostini** servieren.