



Gemüse und Halloumi aus dem Ofen

mit Knoblauch-Crostini und Basilikum



20-30min



3-4 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!

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

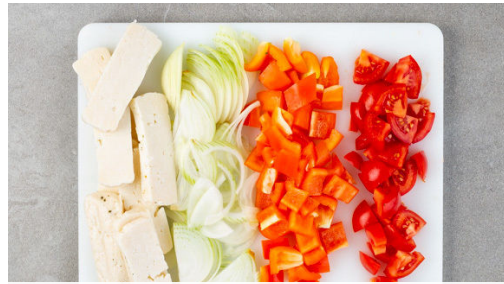
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

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

Energie 717kcal, Fett 46.0g,
Kohlenhydrate 38.4g, Eiweiß 34.7g



Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. Den **Halloumi** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** 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 großen, ofenfesten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3–5Min. anbraten. Mit 150–200ml Wasser ablöschen und mit der **Gewürzmischung** sowie je 1/2TL Salz, Pfeffer, Zucker und 1TL 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 3-4EL 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.