



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.

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 677kcal, Fett 39.9g, Kohlenhydrate 36.5g, Eiweiß 50.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C oder mit Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Paprika**, halbieren, 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 fertigstellen

Die **Bohnen** in einem Sieb 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** und das **Gemüse** nach Belieben mit den **Kräutern** garnieren und servieren.