



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. Dadurch ist der salzige Weißkäse perfekt geeignet fürs Knusprigbacken im Ofen - und genau das machen wir heute. Kombiniert wird der Käse mit einer gut gefüllten Auflaufform voll weißer 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
- 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 649kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 36.9g, Eiweiß 36.5g



1. Gemüse schneiden



4. Käse schneiden

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



2. Gemüse braten



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



6. Kräuter schneiden

Den **Schnittlauch** in feine 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.