



## Ofen-Halloumi Shakshuka-Art

mit Paprika, Bohnen und Zucchini



ca. 30min



3-4 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

- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Packungen Halloumi 7
- 10g Schnittlauch & Dill

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Pfannen
- 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 626kcal, Fett 35.5g, 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

In zwei großen Pfannen jeweils 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Paprika**, die **Zucchini** und den **Knoblauch** gleichmäßig auf die Pfannen verteilen, mit je **1 Päckchen Kreuzkümmel** und je 1 Prise Salz würzen und das **Gemüse** bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten.



### 5. Käse backen

Das **Ragout** in eine Auflaufform geben, den **Käse** darauf verteilen und mit 2EL 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 Pfannen geben. Gut umrühren und alles ca. 5Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.



### 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.