

Rezept

Gegrillte Pimientos mit Halloumi

Ein Rezept von Gegrillte Pimientos mit Halloumi, am 23.04.2024

Zutaten

2 EL Olivenöl	100 g Pimientos de Padron (Bratpaprika)
125 g Halloumi (Brat- und Grillkäse aus Zypern)	½ Bio-Zitrone
2 Stiele Oregano (ersatzweise ½ TL getrockneter Oregano)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal, 53 g F, 29 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. In einer Grillpfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Pimientos waschen und trocken reiben, Stiele nicht entfernen. Halloumi trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Beides im heißen Öl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Min. unter Wenden braten, bis die Haut der Pimientos Blasen wirft und der Halloumi goldbraun ist.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, ½ TL Schale fein abreiben und 2 EL Zitronensaft auspressen. Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Zitronensaft und -schale mit Oregano und dem übrigem Öl verrühren.
3. Pimientos und Halloumi auf einem Teller anrichten, Vinaigrette darüberträufeln und sofort servieren. Dazu schmeckt Fladenbrot oder Ciabatta.