Rezept

Buntes Ofengmüse mit Halloumi-Käse

Ein Rezept von Buntes Ofengmüse mit Halloumi-Käse, am 24.05.2025

Zutaten

	FÜR DAS OFENGEMÜSE
200 g	Halloumi (auch fein: Feta)
75 g	Walnüsse
1 TL	gemahlener Koriander
1/2 TL	Chilipulver
2 TL	weiße Sesamsamen
1 EL	Honig
1	große Salatgurke
500 g	griechischer Sahne-Naturjoghurt
2-3 TL	Zitronensaft
	Meersalz
1-1,2 kg	gemischtes Gemüse (z.B. Auberginen, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Möhren, rote Zwiebeln)
1 Handvoll	schwarze Kalamata-Oliven (ohne Stein)
2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	Zimtpulver
1 TL	Meersalz
4 EL	Olivenöl
	FÜR DAS TSATSIKI
1/2 Bund	Dill
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Gemüse schälen oder waschen und putzen. Die Auberginen und (Süß-)Kartoffeln in 2 - 3 cm große Stücke, die Möhren in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in 1 cm breite Spalten schneiden. Halloumi in mundgerechte Würfel, Oliven in grobe Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken. Alle Gewürze, Salz und Sesam in einer kleinen Schüssel vermischen.

2. Das Gemüse und die Zwiebeln auf einem tiefen Backblech verteilen. Olivenöl und Honig darüberlaufen lassen und Gewürzmischung darüberstreuen. Alles sehr gut vermengen (am besten mit den Händen), bis das Gemüse gleichmäßig mit den Gewürzen überzogen ist. Im Ofen (Mitte) insgesamt 35 - 40 Min. braten, bis das Gemüse gar ist. Dabei gelegentlich umrühren und nach ca. 25 Min. Walnüsse und Oliven dazugeben. Nach weiteren 5 Min. die Grillfunktion zuschalten, die Temperatur auf 240° hochdrehen und den Halloumi für die letzten Min. auf dem Gemüse verteilen. Dann nicht mehr aus den Augen lassen, damit nichts verbrennt.

3. Für das Tsatsiki Gurke waschen, putzen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Die Gurke nicht zu grob gleich in eine Schüssel raspeln (für eine dickcremige Konsistenz des Tsatsikis das aus tretende Gurkenwasser noch abgießen, wer es flüssiger mag, verwendet es mit). Den Dill abbrausen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Mit Joghurt in die Schüssel geben. Knoblauchzehen schälen und dazupressen, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben. Alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tsatsiki bis zum Servieren kalt stellen.

4. Fertiges Gemüse aus dem Ofen holen und auf Teller verteilen, das Tsatsiki daneben anrichten. Oder auch das Backblech mit dem Gemüse und die Tsatsikischüssel auf den Tisch stellen, sodass sich jeder selbst davon nehmen kann.