

Rezept

Gegrillte Tomaten mit Halloumi

Ein Rezept von Gegrillte Tomaten mit Halloumi, am 09.05.2024

Zutaten

2 Fleischtomaten	125 g Halloumi (zypriotischer Käse)
Salz	Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	4 Zweige Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Halloumi ebenfalls in Scheiben schneiden, mit den Tomaten abwechselnd überlappend in eine kleine Gratinform schichten. Salzen und pfeffern.
2. Backofengrill vorheizen. Rosmarin waschen, Blätter abstreifen und hacken. Knoblauch schälen, durchpressen. Beides mit dem Olivenöl mischen, über Tomaten und Käse träufeln. Unter dem heißen Ofengrill (oben) 5-7 Min. grillen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen, hacken und vor dem Servieren auf das Gratin streuen. Dazu schmeckt Baguette.