

Rezept

Mariniertes Sommergemüse mit gegrilltem Käse

Ein Rezept von Mariniertes Sommergemüse mit gegrilltem Käse, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Kirschtomaten	ca. 150 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer
800 g grüner Spargel	2 Zucchini
2 Bund Frühlingszwiebeln	200 g Halloumi (zypriotischer Käse)
1 Knoblauchzehe	2 EL Weißweinessig
1 großes Bund Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. In einer Schüssel mit 3 EL Öl mischen, salzen und pfeffern. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) 45 Min. garen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Spargel waschen, die harten Enden schälen oder abschneiden. In Salzwasser bei mittlerer Hitze 4 Min. garen, in ein Sieb gießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Zucchini waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden (geht gut auf der Brotmaschine). Frühlingszwiebeln waschen, putzen, den grünen Teil wegschneiden. Alles mit 4-5 EL Olivenöl mischen, salzen und pfeffern.
3. Das Gemüse portionsweise in einer leicht eingeölkten Grillpfanne rundum bei starker Hitze 2-4 Min. schön braun braten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen. Den Käse in Stücke schneiden. Die Grillpfanne evtl. nochmal leicht ölen, den Käse darin bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. pro Seite goldbraun braten.
4. Für das Dressing Knoblauch schälen und zum Essig drücken. Mit 5 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Hälfte fein hacken und unter das Dressing mischen, den Rest in Streifen schneiden. Gemüse, Tomaten und Käse auf einer Platte anrichten, mit Dressing beträufeln und mit Basilikum bestreuen.