

## Rezept

# Ofen-Halloumi

Ein Rezept von Ofen-Halloumi, am 15.12.2025

## Zutaten

**200 g** Halloumi

**4 Zweige** Thymian

**1 EL** Zitronensaft

**1 TL** Sumach

**3 Stängel** Minze

**1 EL** Olivenöl

**1** Knoblauchzehe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 32 g F, 22 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Den Halloumi trocken tupfen und in 6 gleich dicke Scheiben schneiden. Minze und Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Öl in ein Schälchen geben und mit dem Zitronensaft und den Kräutern mischen. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Die Halloumischeiben im Würzöl wenden und in einer ofenfesten Form verteilen, nach Belieben noch 10-15 Min. ziehen lassen. Den Käse im Backofen (oben) 3-4 Min. grillen, bis er an den Rändern braun wird, dann wenden und weitere 2-4 Min. grillen. Den Ofen-Halloumi mit Sumach bestreuen und (lau-)warm servieren.