Rezept

Peperonata mit Halloumi

Ein Rezept von Peperonata mit Halloumi, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
200 g	stückige Tomaten (Dose)
2 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
250 g	Halloumi (Käsespezialität aus Zypern)
1	Knoblauchzehe
500 g	bunte TK-Paprikastreifen
3 Stängel	Oregano (oder 1 TL getrockneter)
	Salz
1/2 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Spalten, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

2. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebelspalten und Knoblauch darin 2-3 Min. andünsten. Den gefrorenen Paprika dazugeben, die Tomaten unterrühren. Oregano waschen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen, hacken und unter das Gemüse mischen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze 8-10 Min. schmoren, dabei zwischendurch umrühren.

3. Inzwischen den Halloumi quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das übrige Öl erhitzen. Halloumischeiben darin portionsweise in 2-3 Min. auf jeder Seite goldbraun braten. Mit dem Paprikagemüse anrichten.