Rezept

Pilz-Halloumi-Päckchen mit Gemüse

Ein Rezept von Pilz-Halloumi-Päckchen mit Gemüse, am 19.05.2025

Zutaten

1	Zucchino (ca. 200 g)
30 g	Pesto rosso
250 g	Halloumi
2 Stängel	Basilikum
100 g	Kartoffeln
200 g	Austernpilze
100 g	Datteltomaten
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 39 g F, 34 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Zucchino waschen, putzen und in 3 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und halbieren. Beides mit dem Pesto in den Mixtopf geben und 2 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

2. Die Pilze putzen. Halloumi in sechs Scheiben schneiden, die Datteltomaten waschen und halbieren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen.

3. Zwei ca. 60 cm lange Stücke Alufolie nebeneinander ausbreiten und die Zucchini-Kartoffel-Mischung darauf verteilen. Die Pilze darauflegen, die Halloumischeiben daraufgeben und mit den Tomaten und Basilikumblättern belegen und pfeffern. Die Folie über dem Gemüse zusammenschlagen und verschließen. Die beiden Päckchen in den Varoma-Behälter legen und den Varoma verschließen.

4. 500 g Wasser in den Mixtopf einwiegen, den Mixtopf verschließen. Varoma aufsetzen und das verpackte Gemüse 25 Min. / Varoma / Stufe 1 garen. Päckchen aus dem Varoma nehmen (Vorsicht, heiß!), auf Teller legen und nach Belieben erst bei Tisch öffnen.