

Rezept

Schneller Halloumi mit Peperonata

Ein Rezept von Schneller Halloumi mit Peperonata, am 23.04.2024

Zutaten

450 g Halloumi-Käse (halbfester zyprischer Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch)	5 EL Olivenöl
Pfeffer	1 TL getrockneter Oregano
2 Zwiebeln	2 rote und 1 gelbe Paprikaschote
Salz	1 Knoblauchzehe
2 TL getrockneter Thymian	1 Dose stückige Tomaten (400 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Den Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl mit Oregano und Pfeffer verrühren, den Käse darin wenden und marinieren lassen. Inzwischen die Paprikaschoten putzen, entkernen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
2. Das übrige Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin 2 Min. dünsten. Die Paprika dazugeben und 3 Min. mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten dazugeben, den Thymian einrühren, aufkochen und alles bei mittlerer Hitze 5 Min. schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Inzwischen eine Grillpfanne stark erhitzen, den Halloumi darin von beiden Seiten 2-3 Min. goldbraun braten. Mit der Peperonata servieren. Dazu passt Baguette oder Ciabatta.