

Rezept

# Schnelles Halloumi-Baguette

Ein Rezept von Schnelles Halloumi-Baguette, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Zucchini	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Baguettes (à 200 g)
<b>4 EL</b> scharfer Ajvar	<b>6</b> Blätter Eisbergsalat
<b>200 g</b> Halloumi (halbfester zyprischer Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch)	Olivenöl zum Beträufeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchinscheiben und Paprikastreifen darin 4-5 Min. braten, gelegentlich wenden. Die Knoblauchzehe schälen, dazupressen und kurz mitbraten. Gemüse mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
3. Baguettes längs halbieren, die Hälften mit je 1 EL Ajvar bestreichen und auf ein Blech setzen. Die Salatblätter putzen, auf die unteren Brothälften verteilen, mit dem Gemüse belegen. Halloumi in dünne Scheiben schneiden, diagonal darauflegen und mit Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 10 Min. überbacken. Die oberen Brothälften darauflegen.