Mediterranes Ofengemuse mit Halloumi-Kase

Zutaten (für 2 Personen):

· 200 g junge Kartoffeln
· 1 Zwiebel
· 1 Zucchini
· 200 g Cherrytomaten
· 1 Fenchel
· 60 g Halloumi
· 40 g (entsteint) Oliven
· 2 EL Olivenöl
· 2 TL Tomatenmark
· Salz
· Pfeffer
· italienische Krauter

Kartoffeln gründlich waschen, gegebenenfalls halbieren. In kaltem Salzwasser aufsetzen, aufkochen und circa 20 Minuten garen. Abgießen.

Währenddessen den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwiebel abziehen und je nach Große vierteln. Zucchini putzen, waschen und in mundgerechte Stucke schneiden. Tomaten waschen, halbieren oder vierteln und den Stielansatz entfernen. Fenchel halbieren, das Blattgrun entfernen und grundlich waschen, anschließend in mundgerechte Stucke schneiden. Halloumi wurfeln.

Olivenol mit Tomatenmark gut verruhren und mit Oliven, Gemuse, Halloumi und gekochten Kartoffeln vermengen. Alles kraftig mit Pfeffer und Krautern wurzen und in einer feuerfesten Form oder auf einem Backblech etwa 20 Minuten im Ofen backen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs
Sendetermin: 29.01.2024
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen