

Mediterranes Ofengemüse mit Halloumi-Käse

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 Kräuter

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 Größe vierteln. Zucchini putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen, halbieren oder vierteln und den Stielansatz entfernen. Fenchel halbieren, das Blattgrün entfernen und gründlich waschen, anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Halloumi würfeln.

Olivenöl mit Tomatenmark gut verrühren und mit Oliven, Gemüse, Halloumi und gekochten Kartoffeln vermengen. Alles kräftig mit Pfeffer und Kräutern würzen 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