3 Vegetarian

Vegetarisches Backblech mit Halloumi und Gemüse

Zubereitungszeit
35 minuten

Portionen
Voor 2 personen

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Knoblauch fein schneiden, rote Zwiebel und Halloumi in grobe Stücke, Zucchini in halbe Scheiben und Paprika in Streifen schneiden. Die Karotten schälen und der Länge nach zweimal halbieren. Das gesamte Gemüse auf dem Backblech verteilen, mit Olivenöl besprenkeln und mit Oregano, Chiliflocken sowie Pfeffer und Salz würzen. Den Halloumi darüber verteilen und durchmischen. Ca. 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Auf halbem Weg umschöpfen.

Zutaten

- [ ] 200 g Halloumi
- [ ] 150 g rote Spitzpaprika
- [ ] 150 g Karotten
- [ ] 100 g Zucchini
- [ ] ½ rote Zwiebel
- [ ] 2 Knoblauchzehen
- [ ] 4 EL Olivenöl
- [ ] 2 TL Oregano
- [ ] 1 TL Chiliflocken
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**567 kcal**
Kohlenhydrate	**14 g**
Fett	**44 g**
Ballaststoffe	**4 g**
Eiweiß	**25 g**