



# Halloumi-Käse mit Paprikagemüse und Oliven



Halloumi ist ein Käse aus Zypern, der aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch hergestellt wird. Er eignet sich zum Grillen und Braten. Für sich allein kann er sehr trocken schmecken. Daher habe ich ein Rezept mit einem saftigen Paprikagemüse kreiert, das zusammen mit Oliven gut harmoniert.

## Zutaten

- 250 g Halloumi-Käse
  - 2 rote Spitzpaprika
  - 2 gelbe Spitzpaprika
  - 2 Zwiebeln
  - 2 Fleischtomaten
- 100 g schwarze Oliven
  - natives Olivenöl extra
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Den Käse in 4 gleichgroße Stücke teilen, leicht mit Olivenöl bestreichen und bei geringer Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

Spitzpaprika und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika und Zwiebeln leicht anbraten, die Tomatenscheiben zugeben und bissfest garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

### Anrichten:

Das Gemüse auf einen Teller geben und den gegrillten Halloumi-Käse darauf anrichten. Anschließend die schwarzen Oliven über dem Gemüse verteilen.

### Mein Tipp:

- \_ Geben Sie frischen Rosmarin und Knoblauch unter das Gemüse.
- \_ Würzen Sie den Käse mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle.
- \_ Schneiden Sie den Halloumi-Käse in größere Würfel, braten Sie diese in Olivenöl an und mischen Sie die Käsewürfel unter einen griechischen Bauernsalat.