

Gebratener Gemüsesalat mit Halloumi

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 1 kleine Dose vorgegarte Linsen
- 2 Paprika
- 3 Tomaten
- 1 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Balsamico-Essig
- Etwas Olivenöl
- Frischer Basilikum
- 1 Pck Halloumi

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180 Grad O/U Hitze vorheizen.
2. Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
4. Linsen gut abtropfen lassen
5. In einer Auflaufform das ganze Gemüse geben.
6. In eine kleinere Auflaufform die Linsen.
7. Linsen etwas salzen und pfeffern, vermengen.
8. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer würzen. Dann noch Balsamicoessig und Öl dazugeben.
9. Das ganze vermengen und dann beides für gute 25 Minuten in den Ofen geben.
10. Danach das Gemüse auf ein großes Brett geben und mit einem Messer fein hacken.
11. Gemüse, gehackten Basilikum und Linsen in eine Schüssel geben und vermengen.
12. Abschmecken und zur Seite stellen.
13. Halloumi in Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten lassen.
14. Mit dem Gemüse servieren.

TIPP:

- Du kannst wirklich jedes Gemüse verwenden, das du noch im Kühlschrank hast – Brokkoli, Karotten, Aubergine, Pilze, alles passt! Wenn du es würziger magst, kannst du zusätzlich etwas Chili oder geräuchertes Paprikapulver hinzufügen.