

## Halloumi-Käse mit Ofengemüse

### Zutaten:

#### Ofengemüse:

500 g Gnocchi aus dem Kühlregal  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Zucchini  
200 g Cherrytomaten  
1 roter Spitzpaprika  
1 gelber Paprika  
225 g Halloumi  
3 EL Olivenöl  
2 TL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer  
2 TL Gustoso von Edelschmaus oder italienische Kräuter

#### Zum Fetten der Pfanne:

1 EL Omas Butteröl



### Zubereitung:

Backofen zusammen mit der gusseisernen Bratpfanne flach auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel das Tomatenmark mit Gustoso (aktiviert), Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Gnocchi dazugeben und zusammen mit dem Gemüse vermischen.

Halloumi trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die heiße Pfanne mit den Silikonhandschuhen aus dem Ofen holen und auf das Kuchengitter stellen. Pfanne mit Omas Butteröl einfetten. Das Gemüse auf die heiße Pfanne geben. Halloumi-Scheiben auf dem Gemüse verteilen und im Backofen ca. 20 min. backen. Die letzten 4 Minuten den Grill einschalten, dass der Käse schön knusprig wird.

**Verwendete Produkte:** Gusseiserne Bratpfanne, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN