

## Vegetarischer Grillteller mit Halloumi und Gemüse



35 Minuten



2 Personen



### NÄHRWERTE

Energie 567 Kcal

Kohlenhydrate 14.4 g

Eiweiß 26.6 g

Fette 44.3 g

Nährwert pro Person

### ZUTATEN

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

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Knoblauch fein hacken, die rote Zwiebel und den Halloumi in große Stücke, die Zucchini in halbe Scheiben und die Paprika in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und der Länge nach halbieren. Das gesamte Gemüse auf das Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Den Halloumi darauf verteilen und umrühren. Im vorgeheizten Backofen etwa 25-30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit das Gemüse wenden.