

# Mediterranes Ofengemüse mit Halloumi

## Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- 300 g Zwiebeln
- 300 g Aubergine
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 Paprikaschote, gelb
- 400 g Cherrytomate
- 250 g Käse (Halloumi/Feta-Käse)
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 100 g Oliven, grün
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer



Kartoffeln in ca. 20 Minuten annähernd fertig garen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebeln grob würfeln. Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten vierteln entfernen. Halloumi würfeln.

Olivenöl mit Tomatenmark gut verrühren und mit Oliven, Kartoffeln, Gemüse und Halloumi vermengen und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rosmarinzweige in eine Auflaufform legen. Die Gemüsemischung darauf verteilen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Mit Oregano bestreut und mit Rosmarinzweigen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

## Pro Portion:

Energie	286 kcal
Fett	21 g
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	10,7 g