

Mango-Chili Halloumi

Mit Hartmanns Mango-Chili-Öl



Klingt gut?

Mango-Chili Ofengemüse mit Halloumi

- für 4 Personen



Zutaten:

- 2 Süßkartoffeln
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 400 g Halloumi
- 3-4 EL Mango-Chili-Öl
- Salz, Pfeffer
- Optional: frischer Thymian oder Rosmarin

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und würfeln, Paprika und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden.

Halloumi in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Alles auf ein großes Backblech geben, mit 3-4 EL Mango-Chili-Öl vermengen und mit Salz & Pfeffer würzen. Nach Belieben Kräuter darüberzupfen.

Im Ofen 25-30 Minuten backen, bis das Gemüse weich und goldbraun ist.
Abschmecken – wer es etwas intensiver mag, träufelt 1 EL Mango-Chili-Öl frisch vor dem Servieren darüber.



Mit Genuss gesünder leben.