

Halloumi und Auberginen vom Grill



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 30 min.

Zutaten

- 250 g Halloumi
- 2 schöne Auberginen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 cl Olivenöl
- ½ Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

Zubereitungsschritte

1. Den Plancha-Grill auf 230 °C vorheizen.
2. Die Auberginen waschen und in große Würfel schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und in Würfel von der gleichen Größe wie die Auberginen schneiden.



4. Den Plancha-Grill einölen und die Auberginenwürfel grillen. Nach der halben Garzeit die Zwiebel sowie den geschälten, entkeimten und zerdrückten Knoblauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Wenn es gar ist, das Gemüse vom Grill nehmen und beiseite stellen.
5. Den Grill vorheizen und den zuvor in dicke Scheiben geschnittenen Käse auf beiden Seiten anbraten.
6. Heiß servieren, dazu die Auberginen servieren und mit Basilikumblättern dekorieren.

? **Tipps:** Halloumi ist ein Käse, der gebraten und mit gegrilltem oder konfiertem Gemüse serviert wird, aber auch zu Gerichten wie Ratatouille oder Chakchouka.