

Gebackener Rotkohl und Halloumi

Zubereitungszeit: 12 Minuten + 30 Minuten
Garzeit

Zutaten für 2 Personen:

360 g Rotkohl
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
Wenig Zitronenabrieb, nach Geschmack
4 Zweige Minze
2 Zweige Zitronenthymian
200 g Halloumi



Zubereitung:

Rotkohl putzen, in daumenbreite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit der Hälfte des Olivenöls und Zitronenabrieb vermengen, sowie mit Meersalz und Pfeffer würzen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Rotkohlscheiben gleichermaßen mit dem Dressing bepinseln und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten lang backen, bis der Rotkohl in sich gar ist und eine leichte Bräunung angenommen hat. Kurz vor Ablauf der Garzeit Kräuter unter fließend kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Blätter von den Zweigen zupfen, grob hacken und beiseitestellen. Eine große Pfanne mit dem verbleibenden Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Halloumi in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und in der Pfanne beidseitig für wenige Minuten lang kross braun braten. Gebackenen Rotkohl auf einem flachen Teller anrichten, Halloumi darauf platzieren und mit Kräutern bestreuen. Lecker!