



Geschmorter Halloumi mit Tomaten und Bohnen

Dies kann mit Reis oder Brot ein einfaches schnelles Abendessen für zwei sein oder als Teil einer Auswahl für mehrere Personen serviert werden. Es passt richtig gut zu den Grünen Bohnen mit Miso und Grapefruit (S. 182) oder, je nach Saison, anderem grünen Gemüse. Und ohne Grünzeug dazu, aber mit zwei Spiegeleiern obendrauf, wäre es für ein spätes Frühstück eine tolle Sache.

- 1.** Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 2.** Halbierete und ganze Tomaten mit Bohnen, Knoblauchscheiben, Thymianzweigen, Zitronenzesten, Zitronensaft und 75 ml Olivenöl in einer runden, niedrigen ofenfesten Form (Ø 26 cm) oder etwas Ähnlichem vermengen. Noch ½ TL Salz und nicht zu wenig Pfeffer hinzufügen. Alles mischen, die Halloumischeiben so zwischen die Bohnen setzen, dass sie herausragen. Den Käse mit dem restlichen Öl (1 EL) beträufeln. Dann das Ganze 30–35 Minuten im Ofen backen, bis die Tomaten in sich zusammengefallen sind und ihren Saft abgegeben haben. Der Halloumi sollte goldbraun sein.
- 3.** Zerdrückten Knoblauch mit Thymianblättern, Zitronenschale und Za'atar mischen. Diese Mischung spiralförmig unter das Gericht geben, sobald es aus dem Ofen genommen wurde.

Für 2 Personen

Vorbereiten: 10 Minuten

Garen: 35 Minuten

350 g Kirschtomaten

*(bunte sehen toll aus),
Hälfte halbiert, die
andere ganz gelassen*

1 Dose Augenbohnen

*(400 g; oder weiße Bohnen),
abgetropft (240 g)*

5 Knoblauchzehen,

*4 dünn geschnitten,
1 zerdrückt*

5–6 Zweige Thymian,

*plus 1 TL fein gehackte
Thymianblätter*

1 Bio-Zitrone,

*4 dünne Zesten,
plus feiner Abrieb,
1 EL Saft ausgepresst*

90 ml Olivenöl

250 g Halloumi, in

6 Scheiben geschnitten

1 TL Za'atar

**feines Meersalz,
schwarzer Pfeffer**