

Gebratene Halloumi-Würfel mit Paprika

Beschreibung: Gebratene Halloumi-Würfel mit Paprika – deftig, salzig und schnell gemacht.

Zeit: Zubereitungszeit: 20 Min | Vorbereitungszeit: 10 Min | Portionen: 2

Bild:

Gebratene Halloumi-Würfel mit Paprika

Utensil	Anmerkung
Pfanne	Antihafbeschichtet

Zutat	Menge
Halloumi	200 g
Kleine rote Paprika	1 Stück
Olivenöl	1 TL
Paprikapulver	1 Prise
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack
Frischer Oregano	Optional

Zubereitung:

- Halloumi in Würfel schneiden, Paprika in Streifen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Käsewürfel goldbraun anbraten.
- Paprika zugeben und 5–7 Min. mitbraten, bis sie weich, aber noch bissfest ist.
- Mit Gewürzen abschmecken und nach Wunsch mit Oregano bestreuen.
- Warm servieren – deftig, salzig, schnell gemacht.

Tipps: Halloumi nicht zu lange braten, sonst wird er zäh. Hervorragend als Hauptgericht, Beilage oder schnelles Abendessen geeignet.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch