



Gebratener Radicchio mit Halloumi

Zutaten (für vier Personen)

4 Kopf Trevisano Radicchio
1 EL Olivenöl
2 Thymianzweige

250 g Halloumiwürfel
1 EL Olivenöl
1 Frühlingslauch
2 Zehen Knoblauch, fein geschnitten
2 Tomaten, gewürfelt
2 EL Tomatenpüree
1 TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Radicchio längs halbieren, leicht salzen, in heißem Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Celsius circa acht bis zehn Minuten garen, dabei Thymianzweige zum Aromatisieren zugeben.

Halloumiwürfel in heißem Olivenöl anbraten, Röllchen vom Frühlingslauch, Knoblauch- und Tomatenwürfel zufügen, alles gut anschwenken. Dann etwas gerebelten Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Tomatenpüree einrühren. Radicchio auf flachem Teller anrichten, Halloumigemisch darüber verteilen und mit Chiliflocken bestreuen.

Nährwerte pro Person

316 kcal - 25 g Fett - 19 g Eiweiß - 6 g Kohlenhydrate - 0,5 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch und glutenfrei.