

DINNERLY



Ofenhalloumi auf Auberginen-Pilaw mit süß-scharfer Sriracha-Glasur



ca. 40min



2 Portionen

Halloumi gilt zwar allgemein als Grill- und Pfannenkäse, aber auch für die Zubereitung im Ofen eignet er sich fantastisch. Heute nimmt er sich gemeinsam mit der Aubergine eine wärmende Auszeit im Ofen, während wir den würzigen Pilaw vorbereiten. Serviert wird das Reisgericht mit einer leicht pikanten Marinade aus Sriracha-Sauce, Butter und Honig, die die salzigen und leicht herben Aromen des Pilaws super ausbalanciert.

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Aubergine
- 1 Packung Halloumi⁷
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 150g Basmatireis
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1 Knoblauchzehe
- 3EL Butter⁷
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Messbecher

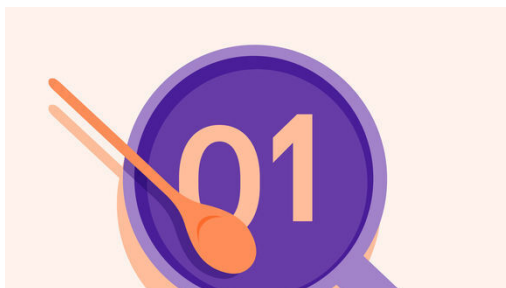
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

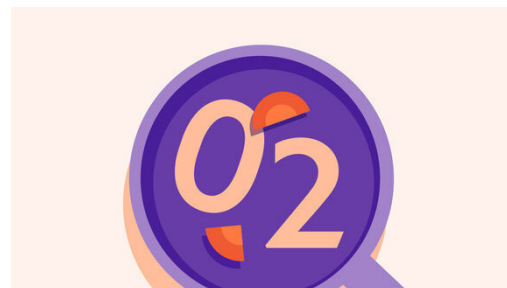
NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 911kcal, Fett 52.0g, Kohlenhydrate 82.4g, Eiweiß 30.0g



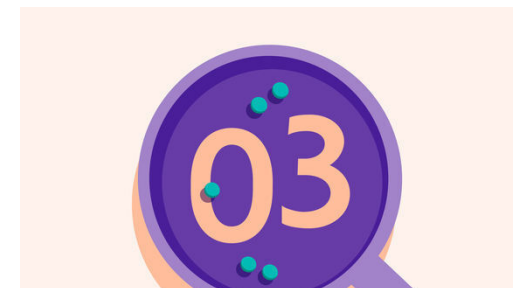
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **Halloumi** horizontal halbieren, dann **jede Scheibe** in **4 Dreiecke** schneiden. Die **Auberginen** und den **Halloumi** getrennt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.



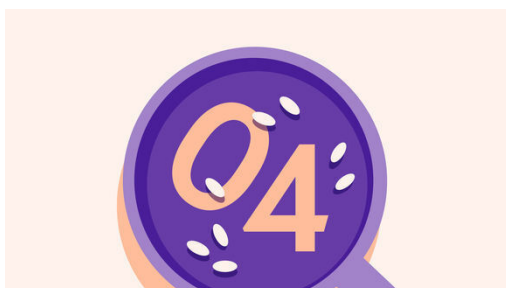
2. Zutaten rösten

Die **Auberginen** und den **Halloumi** mit 1EL Olivenöl und der **1/2 der Gewürzmischung** vermengen, die **Auberginen** zusätzlich salzen und pfeffern. Beides im Ofen 18–22Min. rösten, bis die **Auberginen** gar und leicht goldbraun sind.



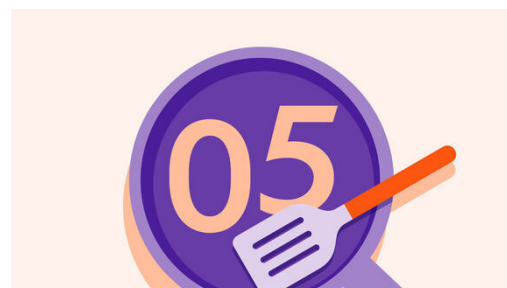
3. Pilaw vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze 5–7Min. weich braten. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, mit der **restlichen Gewürzmischung** zu den **Zwiebeln** geben und ca. 1Min. braten, dann den **Reis** unterheben.



4. Pilaw kochen

300ml Wasser mit 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer in den Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den **Reis** abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist.



5. Fertigstellen & servieren

In einem kleinen Topf 2EL Butter schmelzen, vom Herd nehmen und die **Sriracha-Sauce**, 2TL Honig und 1 Prise Salz einrühren. Den **Pilaw** mit einer Gabel auflockern, die **Auberginen** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Halloumi** auf dem **Pilaw** anrichten und mit der **Sriracha-Honig-Glasur** beträufelt servieren.



6. Garnitur

Wenn du noch etwas hellen Sesam übrig hast (vielleicht von einem anderen Dinnerly-Rezept?), dann kannst du ihn vor dem Servieren über den Pilaw streuen und so eine leicht knackige, nussige Note hinzufügen. Lauchzwiebelringe eignen sich auch für einen zusätzlichen Frischekick.