

Harissa-Auberginen mit Halloumi



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	280 kcal
Eiweiss:	13 g
Fett:	24 g
Kohlenhydrate:	3 g

Zutaten für 4 Portionen

1	Halloumi à 250 g
0.25 Bund	gemischte Kräuter, z. B. Thymian und Rosmarin
2 EL	Olivenöl
2 Prisen	Lebkuchengewürz
1	Knoblauchzehe
1	Aubergine à ca. 300 g
	Salz
1 EL	Harissa

Zubereitung

1. Halloumi in mundgerechte Würfel schneiden. Kräuter grob hacken, mit der Hälfte des Öls und dem Lebkuchengewürz mischen. Knoblauch dazupressen und zu den Halloumiwürfeln geben. Mischen und kurz ziehen lassen.
2. Aubergine längs halbieren. Die Hälften längs in dünne Streifen schneiden. Auslegen und mit Salz bestreuen. Sobald sich reichlich Wassertropfen auf den Streifen gebildet haben, diese mit Haushaltspapier abtupfen. Streifen wenden und mit Salz bestreuen. Die sich bildenden Wassertropfen ebenfalls mit Haushaltspapier abtupfen. Harissa mit restlichem Öl mischen. Auberginenstreifen damit bestreichen. Einrollen und mit den Halloumiwürfelchen an Spiesse stecken. In einer Bratpfanne bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten rundum braten. Von den Spiessen nehmen und warm servieren.