



Halloumi Wrap mit Ofengemüse

Zutaten

- 2 Stück Zwiebeln
- 300 g Paprikaschote(n)
- 250 g Zucchini
- 150 g Tomaten
- 200 g Halloumi Grillkäse
- 1 Beutel MAGGI Querbeet Fix für Ofengemüse mit Feta
- 4 TL Olivenöl
- 4 Stück weiche Tortilla-Fladen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Geschälte Zwiebeln in Spalten schneiden. Paprika waschen, weiße Innenhäute und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen, in dicke Stifte schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Halloumi trocken tupfen und in längliche Stücke schneiden.
3. Geschnittenes Gemüse und Halloumi in eine große Schüssel geben, Beutelinhalt darüberstreuen und Olivenöl dazugeben. Alles gut durchmischen, damit die Marinade gut verteilt ist.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.
5. Nach Belieben die Wraps nach Packungsanweisung erwärmen und mit dem Halloumi-Ofengemüse füllen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	310 kcal
Fett	21 g
Protein	18 g

🕒 46 Minuten

⊕ 4 Stück