



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## MIT TOMATEN-PILAW-REIS GEFÜLLTE PAPRIKA MIT GEGRILLEM HALLOUMI



**HAUPTZUTAT**  
Gemüse

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Unter 1 Stunde

**PORTIONEN**  
2

### ZUTATEN

- 250 g fertiger Pilaw-Reis, warm
- 10 g Petersilie, gehackt
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- 5 g Thymian, gepflückt
- 80 g Tomaten-Pesto
- 2 rote Chilischoten, fein gehackt
- 50 ml Olivenöl
- 
- 5 g geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 3 rote oder orange Paprika, längs halbiert und entkernt
- 200 g – 300 g Halloumi-Käse, in Scheiben geschnitten

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft/Gas Stufe 6) vorheizen.
- 2) Den Pilaw-Reis in einer Schüssel mit Petersilie, Pinienkernen, Thymian, Pesto, Chili, 25 ml Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen
- 3) Die Paprikaschoten mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Reis füllen. Dann in eine 26 cm große, hohe Brat- und Servierpfanne von Le Creuset legen.
- 4) Im Ofen für 30 Minuten backen bis die Paprika durchgegart sind.
- 5) Anschließend die Pfanne herausnehmen und die Grillfunktion des Backofens einschalten.
- 6) Die Paprikaschoten mit Halloumi-Käse bedecken und für 6–8 Minuten unter den Grill stellen, bis der Halloumi goldbraun ist.
- 7) Sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)