



Süßkartoffel- Päckchen mit Halloumi



North Carolina SweetPotato Commission

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

fon: 0228-94 37 87-0 · info@suesskartoffeln-usa.de

www.suesskartoffeln-usa.de

Süßkartoffel-Päckchen mit Halloumi

- 1.** Süßkartoffeln 20 Minuten kochen. Inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Zucchini waschen, putzen und längs in feine Scheiben schneiden. Halloumi in Scheiben schneiden. Süßkartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
- 3.** 4 Stücke Alufolie mit Öl bestreichen. Süßkartoffeln, Zucchini und Halloumi gleichmäßig auf den Folien schichten. Mit Knoblauchöl beträufeln und die Päckchen falzen. Die Seiten umschlagen und auf dem Grill 10-15 Minuten grillen. Basilikum von den Stängeln zupfen und vor dem Servieren über die geöffneten Päckchen streuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Süßkartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 2 Zucchini (à ca. 120 g)
- 1 Packungen (250 g) Halloumi (Grillkäse)
- Öl zum Bestreichen
- Alufolie
- 1/2 Bund Basilikum



Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 582 kcal / 2440 kJ
Eiweiß: 19,3 g · Fett: 33,5 g
Kohlenhydrate: 49,7 g