

## Informationen zur Sendung vom 14.02.2025

### Herzhaftes zum Valentinstag

Von Ulla Scholz

## Zutaten für 2 Portionen

200 g Halloumi  
200 g Kirschtomaten  
Thymian (getrocknet oder frisch)  
6 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

**Außerdem**  
4 Scheiben Toastbrot  
10 Basilikumblätter

## Zubereitung

Die Kirschtomaten halbieren und in einer passenden Form verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Den Halloumi-Käse in passende Stücke schneiden und Herzchen ausstanzen. Diese auf den Tomaten verteilen und alles mit etwas Olivenöl begießen. Die Form für circa zwölf Minuten bei 180 Grad in den Airfryer geben.

Das Brot toasten und anschließend mit einem größeren Ausstecher zwei bis vier Herzen ausschneiden.

## Anrichten

Gratinierte Tomaten und Halloumi-Herzen mit Basilikumblättchen verzieren und mit getoasteten Brotherzen servieren.

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

Halloumi zu 3,50 Euro; Kirschtomaten zu 2,00 Euro; Salz, Pfeffer und getrockneter Thymian zu 0,10 Euro; Olivenöl zu 0,40 Euro; 4 Scheiben Toastbrot zu 0,20 Euro; Basilikumblätter zu 0,15 Euro.

### Pro Portion 3,17 Euro.

Mit den Abschnitten, die beim Ausstanzen des Halloumis anfallen, kann man einen Auflauf überbacken.

## **Informationen zur Sendung vom 14.02.2025**

### **Herzhaftes zum Valentinstag**

Von Ulla Scholz

#### **Gemüse austauschen**

Wer keine Tomaten mag, tauscht das Gemüse gegen bunte Paprikastreifen oder Spinat aus. Das macht allerdings etwas mehr Arbeit, da nichts schneller geht, als einfach ein paar kleine Tomaten zu halbieren.

Da beim Stanzen der Herzen Halloumi übrigbleibt, liegt die Portion diesmal über 2,50 Euro. Die Reste aufbewahren und zum Überbacken verwenden.

#### **Airfryer**

Mittlerweile habe ich schon mehrere Geräte ausprobiert. Die Garzeiten können von Heißluftfritteuse zu Heißluftfritteuse etwas variieren. Besser zunächst eine geringere Zeit wählen und dann noch einmal zwei bis drei Minuten nachgaren.

Ich stelle die ganze Form in den Fryer. Sollen es viele Portionen werden, werden Tomaten und Halloumi-Herzen getrennt gegart und später auf die einzelnen Portionen aufgelegt. Auch Backofen oder Grill sind gut geeignet, wenn keine Heißluftfritteuse im Haushalt vorhanden ist.

#### **Halloumi**

Dieser Grill-Käse ist im Mittelmeerraum sehr beliebt. Er besteht aus Schafsmilch und behält beim Braten oder Grillen – anders als Mozzarella oder Feta – seine Form und bleibt fest. Ich mag ihn hier am liebsten ohne Gewürze, da dann die Herzen schöner aussehen.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**