**Süßkartoffel-Päckchen**

**mit Halloumi**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**



**Zutaten für 4 Personen:**

800 g Süßkartoffeln

2 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

2 Zucchini (á ca. 120 g)

1 Packungen (250 g) Halloumi (Grillkäse)

Öl zum Bestreichen

Alufolie

½ Bund Basilikum

**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 und etwas abkühlen lassen. Süßkartoffeln 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

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 582 kcal / 2440 kJ

Eiweiß: 19,3 g

Fett: 33,5 g

Kohlenhydrate: 49,7 g