Gegrillte Sardinen mit Halloumi

Bei diesem Rezept werden gegrillte Sardinen mit Halloumi serviert - diese leckere Kombination darf auf der nächsten Party nicht fehlen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

Für die Sardinen

800 g	Sardinen (geschruppt und ausgenommen)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Chilischote
1 Bund	Petersilie
1 TL	Fenchelsamen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Halloumi

250 g	Halloumi
2 EL	Sesam
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Für gegrillte Sardinen mit Halloumi den Backofen auf 220°C vorheizen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Chili waschen, entkernen und sehr klein schneiden.

2. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Stängel fein und die Blätter grob hacken. Die Sardinen in eine große Auflaufform legen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zitronensaft und -schale würzen.

3. Die ausgepressten Zitronenhälften mit der Schnittfläche nach oben zwischen die Sardinen setzen und alles mit Olivenöl beträufeln. Mit Chili, Petersilienstängel und Fenchelsamen bestreuen.

4. Alles gut vermengen und im oberen Drittel des Backofens ca. 10 Minuten knusprig goldbraun braten. In der Zwischenzeit den Halloumi zubereiten. Dazu den Halloumi in gleichmäßige Portionen schneiden und mit Sesamsamen bestreuen, leicht andrücken.

5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch (ungeschält!) leicht zusammendrücken und dann in die Pfanne geben. Kurz danach den Halloumi dazugeben und in ca. 4-5 Minuten rundherum goldbraun braten.

6. Halloumi aus der Pfanne und Sardinen aus dem Ofen nehmen, beides zusammen anrichten, mit Petersilienblättern bestreuen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken gegrillte Sardinen mit Halloumi zu einem grünen Salat (z.B. Rucola) und Fladenbrot.