

# Gegrillter Halloumi mit Salat

Gegrillter Halloumi mit Salat ist schnell auf den Tisch gezaubert. Das Rezept für den köstlichen Grillkäse ist denkbar einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 200 g     | Halloumi (Grillkäse)             |
| 0.5 Stk.  | Kopfsalat                        |
| 4 Stk.    | <a href="#">Tomaten</a>          |
| 1 Stk.    | Salatgurke                       |
| 0.25 Stk. | Frühlingszwiebeln                |
|           | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| 2 EL      | Olivenöl extra vergine           |

## Zubereitung

1. Um einen köstlichen **gegrillten Halloumi mit Salat** zuzubereiten, beginne damit, Salatblätter zu waschen und kleinzuschneiden. Viertel die Tomaten, schneide Paprika in Ringe und entferne die Kerne, putze Frühlingszwiebeln und schneide sie in Ringe, schäle die Gurke und schneide sie in Scheiben oder lange Streifen.
2. Jetzt kannst du den Grillkäse in Scheiben schneiden und auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillen, bis braune Röststreifen erkennbar sind. Würze den Halloumi mit Salz und Pfeffer.
3. Gib Salatblätter, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Gurken auf zwei Teller und beträufle alles mit Olivenöl. Würze alles mit Salz und Pfeffer und gib die gegrillten Halloumi-Scheiben darauf. Das Ergebnis ist ein köstlicher gegrillter Halloumi mit Salat, der nicht nur lecker, sondern auch gesund ist. Guten Appetit!

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

Beim Salat kann man natürlich je nach Belieben variieren, was einem schmeckt, Paprika, Rucola, Bohnen, Zucchini etc.