

Halloumi Salat

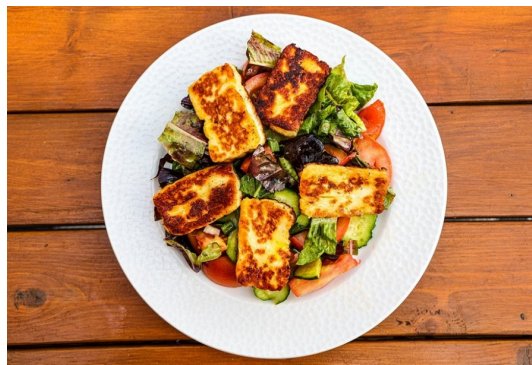
Der Halloumi Salat ist eine köstliche Speise. Egal ob vom Grill oder Bratpfanne, das Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Handvoll	Blattsalat Mix
200 g	Tomaten (oder Cocktailtomaten)
1 Stk.	Salatgurke (klein)
0.5 Stk.	Paprika
1 Stk.	Schalotte
1 EL	Essig
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
300 g	Halloumi
	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Zuerst den **Salat** waschen und zerkleinern. Die Tomaten, Paprika und Salatgurke zerkleinern. Die Schalotte schälen und klein zerhacken. In eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, und mit Essig und Olivenöl marinieren. Den Salat gut vermengen.
2. **Halloumi** in dünne Scheiben schneiden. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und den Grillkäse auf beiden Seiten kurz anbraten.
3. Den Salat auf Teller anrichten und den gebratenen Halloumi darauf platzieren.

Tipp

Auf dem Grill zubereitet schmeckt der Halloumi noch schmackhafter.