

Rezept

Halloumi-Fladenbrote

Ein Rezept von Halloumi-Fladenbrote, am 18.04.2024

Zutaten

1 Tomate	1 rote Zwiebel
100 g Salatmix	2 EL Weißweinessig
2 EL Öl	Salz
Pfeffer	125 g Halloumi-Käse
2 kleine Fladenbrote	100 g Zaziki (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Tomate waschen und ohne den Stielansatz in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Salatmix waschen und trocken schleudern. Mit Essig und 1 EL Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Halloumi in 4 Scheiben schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und den Halloumi darin rundherum goldbraun anbraten.
3. Die Fladenbrote durchschneiden und toasten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Oder die Brote im vorgeheizten Backofen bei 220° (Umluft 200°) in 3-5 Min. knusprig aufbacken.
4. Die Innenseiten der Fladenbrote mit Zaziki bestreichen. Mit Salat, Zwiebel, Tomaten und Halloumi belegen. Die Brote zusammenklappen und servieren.