

Rezept

Aprikosen-Salat mit Honig-Dressing

Ein Rezept von Aprikosen-Salat mit Honig-Dressing, am 04.06.2023

Zutaten

150 g Halloumi (zypriotischer Käse)	3 EL Olivenöl
2 EL Pinienkerne	125 g Blattsalat-Mischung (Kühlregal)
4 reife Aprikosen (ersatzweise kleine Strauchtomaten)	2 EL milder Weißweinessig
Salz	2 TL flüssiger Honig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Halloumi trocken tupfen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Käse darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3 Min. braten. Nach 1 Min. Pinienkerne dazugeben und goldbraun rösten.
2. Inzwischen Salat abbrausen und trocken schütteln. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Salat und Aprikosen auf Tellern anrichten, den Halloumi dazulegen.
3. Für die Vinaigrette den Essig mit 2 EL Wasser, Honig, Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl verquirlen. Über den Salat träufeln. Pinienkerne darüberstreuen.