

Rezept

Brotsalat mit Halloumi

Ein Rezept von Brotsalat mit Halloumi, am 18.04.2024

Zutaten

2	Tomaten	1/2	Bio-Salatgurke
1/2 Bund	Petersilie	2 EL	Aceto balsamico bianco (ersatzweise Aceto balsamico)
1-2 TL	flüssiger Honig	1	Knoblauchzehe
4-5 EL	Öl		Salz
	Pfeffer	1	Ciabatta-Brötchen
100 g	Halloumi oder Grillkäse	50 g	grüne Oliven (ohne Stein)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und die Hälften würfeln. Die Salatgurke heiß waschen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Für das Dressing Essig und Honig verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. 3 EL Öl unterrühren und die Salatsauce mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Brötchen und den Halloumi würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Käse darin rundherum goldbraun braten, dann herausnehmen. 1 EL Öl in die Pfanne geben und die Brotwürfel darin rundherum kross braten. Gemüse, Petersilie, Oliven, Dressing, Halloumi und Brötchenwürfel in einer Schüssel mischen. Den Salat kurz durchziehen lassen.