

## Rezept

# Fattoush mit Halloumi

Ein Rezept von Fattoush mit Halloumi, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> flaches, arabisches Fladenbrot	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Granatapfelsirup	<b>1 EL</b> flüssiger Honig
<b>1 TL</b> Sumach (türkischer oder arabischer Lebensmittelladen)	<b>4 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	Salz
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	<b>150 g</b> Salat-Mix (z. B. Baby-Leaves)
<b>2 Stängel</b> Minze	<b>1</b> rote Zwiebel
	<b>250 g</b> Halloumi

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 27 g F, 19 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Das Brot auf ein Backblech geben und 2-4 Min. im Ofen knusprig rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen.
2. Für die Sauce Zitronensaft, Granatapfelsirup, Honig, Sumach und 3 EL Öl verrühren. Salzen und pfeffern.
3. Salat waschen, trocken schleudern. Die Gurke waschen, abtrocknen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Die Minze abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln und klein zupfen. Alle Zutaten und das Brot in einer Schüssel mischen und ziehen lassen, während der Halloumi gebraten wird.
4. Halloumi trocken tupfen, in zentimeterdicke Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Scheiben pro Seite 1 Min. anbraten. Salat und Halloumi auf Teller verteilen und sofort servieren.