

Rezept

Fenchel-Minze-Salat

Ein Rezept von Fenchel-Minze-Salat, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Granatapfel | 2 mittelgroße Fenchelknollen (ca. 600 g) |
| 1 rote Zwiebel | ½ Bund Minze (oder glatte Petersilie) |
| 2-3 EL Aceto balsamico | 1 EL Grenadine (Granatapfelsirup; oder flüssiger Honig) |
| 2-3 EL Olivenöl | Salz |
| frisch gemahlener Pfeffer | 250 g Halloumi-Käse |
| 2 TL Thymianblättchen (frisch oder getrocknet) | etwas Öl zum Bestreichen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Granatapfel halbieren, die Kerne herauslösen, dabei den Saft auffangen. Fenchel waschen, putzen, halbieren, ohne Strunk in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, in dünne Ringe schneiden. Minze waschen, trocknen und hacken. Granatapfelsaft mit Essig, Grenadine, Öl, Salz und Pfeffer verquirlen. Mit Fenchel, Granatapfelkernen, Zwiebel und Minze mischen, 1 Std. ziehen lassen.
2. Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln. Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen, den Käse darin von jeder Seite 1-2 Min. anbraten. Käse mit Thymian bestreuen, mit Pfeffer übermahlen, auf dem Salat anrichten.