Rezept

Gebratener Halloumi auf Feldsalat

Ein Rezept von Gebratener Halloumi auf Feldsalat, am 18.04.2024

Zutaten

12	getrocknete Feigen
150 g	Feldsalat
12	Cocktailtomaten
4 EL	Öl
	Pfeffer
150 ml	Aceto balsamico
200 g	Radicchio
200 g	Halloumi
	Salz
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen halbieren und mit dem Essig sowie 100 ml Wasser aufkochen. 10 Min. leise kochen lassen. Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Den Radicchio putzen, die äußeren, unschönen und welken Blätter entfernen und die übrigen in Streifen schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.

2. Halloumi in 16 Scheiben schneiden. Feigen aus dem Balsamico-Sud nehmen. 2 EL Öl zum Sud geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Halloumi mit restlichem Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

3. Feldsalat und Radicchio auf vier Tellern anrichten. Tomaten und Feigen darauf verteilen und alles mit je 2-3 EL Balsamico-Sud beträufeln. Die Halloumistückchen auf den Salat legen und das Gericht servieren.