

Rezept

Gebratener Halloumi mit Tomaten und Rucola

Ein Rezept von Gebratener Halloumi mit Tomaten und Rucola, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| 2 EL Limettensaft | 4 EL Olivenöl |
| 1 Knoblauchzehe | Salz |
| Pfeffer | Honig |
| 8 Cocktailtomaten | 1 Hand voll Rucola |
| 250-300 g Halloumi | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Limettensaft und 2 EL Olivenöl verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

2. Tomaten waschen und halbieren. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen, die Stiele einkürzen oder ganz wegschneiden. Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Restliches Olivenöl in eine heiße Pfanne geben, den Käse darin von beiden Seiten je ca. 1 Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Tomaten hineingeben und 1-2 Min. unter Rühren anbraten.

3. Auf zwei Tellern je ein Rucolanest anrichten, Halloumi darauf legen und die Tomaten darüber verteilen. Mit der Marinade übergießen. Mit Fladenbrot servieren.