

Rezept

# Griechischer Fladenbrot-Salat

Ein Rezept von Griechischer Fladenbrot-Salat, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Fladenbrot	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>6 EL</b> Oliven	<b>3-4</b> Tomaten (ca. 250 g)
$\frac{1}{2}$ Bio-Salatgurke	<b>1</b> kleine rote Zwiebel
<b>2</b> eingelegte Peperoni (Glas)	$\frac{1}{2}$ <b>Bund</b> Petersilie
<b>2 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ <b>TL</b> flüssiger Honig
<b>100 g</b> Halloumi-Grillkäse	<b>30 g</b> schwarze Oliven
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Fladenbrot 2 cm groß würfeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit 2 EL Olivenöl verrühren. Die Brotwürfel damit beträufeln und im Ofen (Mitte) in 5 - 8 Min. goldbraun rösten.
2. Inzwischen die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler in Streifen abziehen, dabei jeweils etwas Schale an der Gurke lassen. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Brotwürfel, Tomaten und Gurken auf zwei Tellern anrichten. Die Peperoni in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen, hacken und mit Peperoni und Zwiebelstreifen über den Salat streuen.
4. Essig, Salz, Pfeffer und Honig mit dem Schneebeesen verquirlen, übriges Oli-venöl nach und nach unterschlagen. Die Sauce über den Salat träufeln. Den Halloumi quer halbieren, in dünne Scheiben schneiden und mit den Oliven auf dem Salat verteilen. Die Zitronen-hälfte heiß waschen, abtrocknen, in Spalten schneiden und dazu reichen.