Rezept

Gurken-Melonen-Salat mit Halloumi

Ein Rezept von Gurken-Melonen-Salat mit Halloumi, am 27.05.2025

Zutaten

1 Packung	Halloumi (ca. 225 g; zypriotischer Käse)
4 EL	Weißweinessig
2	Knoblauchzehen
	Salz
400 g	Honig- oder Netzmelone
1 Bund	Frühlingszwiebeln
5 EL	Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 EL	Zucker
	Pfeffer
1	Salatgurke
1 Bund	Pfefferminze

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Halloumi abtropfen lassen und würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel darin rundherum goldbraun braten. Den Käse auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Für das Dressing Essig und Zucker in einer Salatschüssel verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Das restliche Öl unterschlagen. Das Dressing mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

3. Die Gurke schälen, längs vierteln und würfeln. Die Melone entkernen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nach Belieben etwas klein zupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

4. Gurke, Melone, Minze, Frühlingszwiebeln und Halloumi mit dem Dressing mischen und kurz durchziehen lassen. Den Salat anrichten und servieren.