

## Rezept

# Rucolasalat mit gebratenen Pfirsichen und Halloumi

Ein Rezept von Rucolasalat mit gebratenen Pfirsichen und Halloumi, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2 Handvoll</b> Rucola	<b>2 EL</b> Himbeeressig
<b>2 TL</b> brauner Zucker	<b>8 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Naturjoghurt	Salz
Pfeffer	<b>4</b> reife Pfirsiche
2-3 kleine Zweige Thymian	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>250 g</b> Halloumikäse (zyprischer Schafkäse, Supermarkt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Rucola waschen und trocken schleudern. Für die Salatsauce Essig, 1 gute Prise Zucker, 4 EL Öl und Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Pfirsiche, Thymianblättchen, 2 EL Öl, Zitronensaft und restlichen Zucker vermischen.
3. Den Halloumikäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne oder eine beschichtete Pfanne erhitzen. Pfirsichhälften darin von beiden Seiten je ca. 1-2 Min. anbraten, bis sie eine braune Farbe angenommen haben. Hälften herausnehmen, Pfanne säubern. Restliche 2 EL Öl erhitzen und die Käsescheiben darin kurz von beiden Seiten je 1-2 Min. anbraten.
4. Den Rucolasalat mit der Salatsauce mischen, mit den Pfirsichen und dem gebratenen Käse anrichten und sofort servieren.