Rezept

Rucolasalat mit gebratenen Pfirsichen und Halloumi

Ein Rezept von Rucolasalat mit gebratenen Pfirsichen und Halloumi, am 19.05.2025

Zutaten

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

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.