

Meine besten Rezepte

SOMMERSALAT mit Haloumi



Zubereitung: Salatkopf waschen und zerlegen, im Sieb abtropfen lassen. Tomaten und Salatgurke würfeln, die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Paprikaschote entkernen und in Würfel schneiden. Schwarze Oliven hinzufügen, je nach Geschmack auch kleingeschnittene grüne Peperoni dazu. Dazu kleingeschnittene Gartenkräuter (je nach Vorhandensein): Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Ruccola, Löwenzahn usw. hinzufügen.

Dressing:

Olivenöl
Apfelessig
Kräutersalz
1 geriebene Knoblauchzehe
1/2 TL Senf
1 El Sojasauce
Pfeffer aus der Mühle

mit dem Schneebesen verrühren und über den Salat geben, vorsichtig mischen.

Den Haloumi-Käse in Scheiben schneiden und in 1 El Olivenöl goldgelb von allen Seiten anbraten. Auf den angerichteten Salat geben und servieren.

Bon appétit !