

Halloumi

SCHNITZEL

mit Kopfsalat

 KNUSPRIG • LEICHT • SOMMERLICH  

Knuspriger Halloumi auf frischem Kopfsalat
mit einem feinen Essig-Öl-Dressing –
ein einfaches Sommerrezept,
das garantiert begeistert!

für
4 PERSONEN



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für den Halloumi

- 2 Packungen Halloumi (à ca. 225 g)
- 2 Eier
- 80 g Paniermehl
- 50 g Mehl
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 3 EL Olivenöl zum Braten
- etwas Pfeffer



Für den Salat

- 1 großer Kopfsalat
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch

Für das Essig-Öl-Dressing

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig oder heller Balsamico
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



ZUBEREITUNG

- 1 Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.
- 2 Für das Dressing Olivenöl, Essig, Senf und Honig miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren beiseitestellen.
- 3 Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Halloumi im Ganzen für etwa 5 Minuten im leicht köchelnden Wasser ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und kurz abtropfen lassen.
- 4 Den noch warmen Halloumi zwischen zwei Bögen Backpapier legen und mit einem Nudelholz vorsichtig etwas flach rollen. Er sollte anschließend noch etwa 1 bis 1,5 cm dick sein.
- 5 Drei tiefe Teller vorbereiten: einen Teller mit Mehl, einen Teller mit den verquirlten Eiern und einen Teller mit Paniermehl, Paprikapulver und etwas Pfeffer.
- 6 Den Halloumi zuerst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zum Schluss rundherum mit der Paniermehlmischung panieren.
- 7 Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den Halloumi von beiden Seiten jeweils etwa 3 bis 4 Minuten goldbraun und knusprig anbraten.
- 8 Den Kopfsalat mit dem Dressing vermengen und auf Tellern anrichten. Mit der gehackten Petersilie und dem Schnittlauch bestreuen.
- 9 Den knusprigen Halloumi im Ganzen auf dem Salat servieren.



TIPP: Wer mag, kann den Salat noch mit ein paar gerösteten Sonnenblumenkernen oder Nüssen verfeinern.



Guten Appetit!

