

Pfirsich-Halloumi-SALAT

für
4 PERSONEN



 FRUCHTIG • KNUSPRIG • SOMMERLICH ♥

Süße Pfirsiche, würziger Halloumi und geröstete Pinienkerne machen diesen Salat zum perfekten Sommergericht – leicht, schnell gemacht und einfach köstlich!



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für den Salat

- 2 reife Pfirsiche
- 250 g Halloumi
- 75 g Pinienkerne
- 100 g Rucola

Für das Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 EL heller Balsamico
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 Den Halloumi in Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.
- 2 Die Pfirsiche waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden.
- 3 Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren goldbraun rösten.
- 4 Olivenöl, Honig und hellen Balsamico miteinander verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Rucola auf vier Tellern verteilen.
- 6 Die warmen Halloumi-Scheiben und die Pfirsichspalten darauf anrichten.
- 7 Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.
- 8 Das Dressing über den Salat geben und sofort servieren.



TIPP: Der Salat schmeckt besonders lecker, wenn der Halloumi noch warm serviert wird. Wer mag, kann zusätzlich etwas frisches Basilikum darübergeben.



Guten Appetit! ♥

