

Halloumi-Käse mit Minzpesto und griechischem Bauernsalat

Für 4 Personen

1 Bund Minze	Salz	2 Knoblauchzehen
10 Mandeln, geschält	10 EL Olivenöl	2 Fleischtomaten
1 Salatgurke	1 gelbe Paprika	3 Stängel Oregano
2 rote Zwiebeln	20 schwarze Oliven	1/2 Zitrone
Pfeffer	400 g Halloumi	

Die Minzeblättchen abzupfen und kurz in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und halbieren. Eine Knoblauchzehe zusammen mit Mandeln, Minzeblättern, 1 Prise Salz und ca. 5 EL Olivenöl in einen Cutter geben und fein pürieren. Restlichen Knoblauch mit 4 EL Olivenöl pürieren. Tomaten waschen, am Strunk einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Gurke und Paprika waschen, Gurke schälen, Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Alles Gemüse in Scheiben oder Würfel schneiden. Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Oliven entkernen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven und Orgeano in eine Schüssel geben und locker mischen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, und Knoblauchöl marinieren. Halloumi in 4 Stücke teilen, mit Olivenöl bepinseln und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz grillen. Halloumi auf Tellern anrichten, mit Minzpesto beträufeln und den Bauernsalat dazu servieren. Dazu passt am besten Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah am 02. Juli 2014