

Rezept

V. Halloumi Salat & Schwarzbrotcroûtons

Zutaten (für 2 Personen)

200g Halloumi mit Basilikum	2 Scheiben Bauernbrot	1 Becher Creme Fraîche
1 Dose 250g steirische Käferbohnen	100g Vogerlsalat	3 EL Joghurt 3,6%
1 Gurke	Salz, Pfeffer	1 EL Mayonnaise
100g Rispentomaten	Paprikapulver	1 Limette
1 gelbe Paprika	Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	

So wird's gemacht:

- Vorweg bitte das Gemüse und den Vogerlsalar gut waschen. Die Käferbohnen in ein Sieb geben, mit Wasser gründlich abspülen und abtropfen lassen.
- Die Schwarzbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen & fein hacken. Anschließend 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel dazugeben und auf mittlerer Stufe bräunen und immer wieder schwenken. Bevor die Croûtons kross sind, den gehackten Knoblauch und eine Prise Salz dazu und mit schwenken. Die fertigen Croûtons auf ein Küchenpapier verteilen.
- Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Das Kerngehäuse vom Paprika entfernen und ihn würfelig schneiden. Die Gurke ebenfalls in würfelig schneiden. Die Rispentomaten halbieren. Den Halloumi in Würfel schneiden, mit dem Paprikapulver & 1 EL Olivenöl marinieren.
- **Dressing:**
- Eine große Schüssel zum Anrichten holen. Creme Fraîche, Mayonnaise und Joghurt darin verrühren. Zum Schluss mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.



HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

- In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin anschwitzen, die Paprika- & Halloumiwürfel mitbraten. Am Ende des Bratvorgangs die Käferbohnen und die halbierten Rispentomaten kurz mit schwenken. Anschließend alles in die Schüssel mit dem Dressing hinzufügen. Die Gurken, Croûtons und den Vogerlsalat auch mit unterheben.
- Nach Belieben noch salzen und pfeffern. Danach den Halloumisalat, am besten in die Mitte des Tisches stellen, den gekühlten Chardonnay reichen und zusammen genießen.

Weinempfehlung: Chardonnay

#staycreative



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at