Mala's kitchen

Salat–Bowl

mit Mandeln und Halloumi

REZEPT

Zutaten für 2 Portionen:

100g Cherrytomaten
100g Halloumi
50g Blattsalat
50g Radieschen
50g Salatgurke
50g Karotten
30g Mandeln
20ml Olivenöl
10ml Weißweinessig
1 Paprika
1 Jungzwiebel
Salz, Pfeffer, Salatkräuter

Zubereitung:

Gemüse waschen und trocknen. Die Cherrytomaten vierteln, die Salatgurke zuerst in Scheiben und dann in Stifte schneiden, die Karotten in feine Scheiben schneiden, die Radieschen vierteln und dann quer in Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und würfeln. Die Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Halloumi in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 5ml Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Den Weißweinessig und zusammen mit 15ml Olivenöl, Salz, Pfeffer und Salatkräutern zu einer Vinaigrette verrühren. Den Blattsalat (ggf. in Streifen schneiden) in eine große Schüssel füllen und die einzelnen Gemüsesorten häufchenweise auf dem Salat anrichten. Den Salat mit der Vinaigrette übergießen und mit den Mandeln und den Halloumiwürfeln garnieren.

Tipp:

Statt Mandeln kann man auch Walnüsse oder Cashews verwenden. Den Halloumi kann man auch durch Feta ersetzen. Hierfür den Feta mit den Händen über den Salat krümeln.

H: www.malaskitchen.at
E: malaskitchen@gmx.at