

# GEGRILLTER HALLOUMI

### mit Lauchsalat & Passionsfrucht

#### FÜR 2 PERSONEN:

2 Stangen Lauch 4 EL Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenoder Rapsöl) 4 EL Orangensaft Salz, Pfeffer 20 g Sonnenblumenkerne 2 Passionsfrüchte 60 g Mixed-Baby-Leaf-Salat (alternativ Babyspinat oder Rucola) 1 TL Senf (mittelscharf) 1 EL Honig 4 EL Olivenöl 400 g Halloumi (griechischer Grillkäse)

#### **Pro Portion:**

ca. 1.317 kcal 53 g E | 107,1 g F 33,9 g KH

#### **Zubereitung:**

ca. 20 Minuten









## LOS GEHT'S:

- Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Lauchstangen der Länge nach halbieren und das Wurzelende abschneiden. Den Lauch vorsichtig abspülen, sodass die einzelnen Schichten nicht auseinanderfallen. Dann in ca. 7 cm lange Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit 2 EL Pflanzenöl und 2 EL Orangensaft beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten garen, bis der Lauch leicht gebräunt ist. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Sonnenblumenkerne auf das Backblech geben und mitrösten.
- Inzwischen den Salat abspülen und trocken schütteln. Für das Dressing die Passionsfrüchte halbieren. Die Kerne mit dem Saft herauslöffeln, in eine Schüssel geben und mit Senf, Honig, dem restlichen Orangensaft sowie dem Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch und die Sonnenblumenkerne aus dem Ofen nehmen, mit dem Salat mischen und auf zwei Tellern anrichten.
- Zum Schluss den Halloumi quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne stark erhitzen. Den Halloumi rundherum mit dem restlichen Pflanzenöl einpinseln und bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 1 Minute grillen. Auf dem Salat anrichten und mit etwas Dressing beträufeln. Das restliche Dressing separat dazu servieren.



#### WEITERE LECKERE REZEPTE FINDET IHR HIER:





#### EDEKA DÖRFLINGER

unterstützt den Zehnkämpfer Manuel Eitel auf dem Weg zu den Olympischen Spielen



Glutenfrei Zubereitung ohne glutenhaltige Zutaten



Vegetarisch

Schnelle Küche
Gerichte, die in
weniger als 20 Min.
zubereitet sind



