

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Halloumi Käse Mit Pikantem Dressing

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: BBQ, Vegetarisch, Käse, Beilagen, Zypern,

250 g	Halloumi-Käse
3	Essl. Olivenöl Extra Vergine
1	Essl. Weißweinessig
1	Teel. Abgeriebene Zitronenschale
1	Essl. Frischer Zitronensaft
1	Teel. Zerstoßene Korianderkörner
1	Essl. Gehackte frische - Korianderblätter

1	Zehe Knoblauch, fein gehackt
1	Teel. Grobkörniger Senf
1	Essl. Abgetropfte Kapern
	Salz und frisch gemahlener
	- schwarzer Pfeffer
	Koriander oder glatte
	- Petersilie zum Garnier

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel miteinander vermischen.

Den Halloumi in vier Scheiben schneiden.

Auf einen heißen Grill geben und von beiden Seiten goldbraun grillen.

Die Halloumi-Scheiben auf angewärmte Teller und das Dressing über den Käse geben.

Mit Koriander oder Petersilie garnieren und mit getoastetem Fladenbrot servieren.