

Gerösteter Tomatensalat mit Halloumi



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 15 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

SALAT

1 EL weisser Balsamico-Essig

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

2 TL Zucker

800 g farbige Cherrytomaten, am Zweig

1 Bund Basilikum, zerzupft

HALLOUMI

400 g Halloumi, in 1 cm dicken Scheiben

Olivenöl zum Braten

Bio-Zitrone, in Schnitzen

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

SALAT Essig mit allen Zutaten bis und mit Zucker verrühren. Mit den Tomaten mischen und auf das vorbereitete Blech verteilen.

BACKEN In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit Basilikum anrichten.

HALLOUMI im heissen Öl beidseitig je ca. 3 Minuten knusprig braten. Halloumi mit Zitronenschnitzen und Tomaten anrichten, würzen.

www.lemenu.ch