

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Halloumi Käse Mit Pikantem Dressing

Anzahl: 1 Rezept

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

250 g	Halloumi-Käse	1	Zehe Knoblauch, fein gehackt
3	Essl. Olivenöl Extra Vergine	1 Teel.	Grobkörniger Senf
1	Essl. Weißweinessig	1 Essl.	Abgetropfte Kapern
1	Teel. Abgeriebene Zitronenschale		Salz und frisch gemahlener
1	Essl. Frischer Zitronensaft		- schwarzer Pfeffer
1	Teel. Zerstoßene Korianderkörner		Koriander oder glatte
1	Essl. Gehackte frische - Korianderblätter		- 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.