

Halloumi-Erdbeer-Salat



Endlich ist wieder Erdbeerzeit! Die heimische Saison der süßen Fröchtchen dauert etwa von Mai bis Oktober und wenn sie reif gepflückt wurden, schmecken sie einfach wunderbar süss und saftig. «Ärdbeeri» werden ja meist für Süsses verwertet — die vor über 300 Jahren aus Südamerika importierte Beere wird aber auch in Kombination mit Salzigem zur Delikatesse. Deshalb hier ein feines Rezept mit Halloumi, dem bekanntesten aller Grillkäse. Dieser Salat eignet sich wunderbar als leichte Hauptspeise oder aber auch als Beilage zur Grillade. E Guete!

- 250 g Erdbeeren
- 120 g Rucola
- 30 g Pistazien, gehackt
- 250 g Halloumi
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer

1. Erdbeeren waschen und in Hälften schneiden*
2. Essig und Öl zur Salatsauce verrühren und anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen
3. Halloumi in Würfel schneiden und diese in etwas Öl auf dem Grill oder in der Grillpfanne anbraten, bis sie golden und schön gestreift sind.
4. Erdbeeren, Halloumi, Rucola und Pistazien in einer Schüssel gut miteinander vermischen
5. Salat auf den Teller geben und mit der Sauce beträufeln.

***Tipp:** Die Erdbeeren stets mit dem Grünzeug waschen, dann saugen sie weniger Wasser auf.