



Gebratener Halloumi auf Apfelp Carpaccio

Zutaten für vier Personen

4 Äpfel (mittelgroß)
Saft von 1 Zitrone
120 g Friséesalat (zerpflückt)
4 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl
1/2 EL gerebelter Thymian
240 g Halloumikäse
160 g geschälte Maronen
1 EL Olivenöl
1 Chilischote
2 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Äpfel säubern, Kernhaus ausstechen, Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, auf flachem Teller rundum auflegen, obenauf gesäuberten, zerpfückten Friséesalat verteilen.

Apfelessig mit Olivenöl verrühren, gerebelten Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Halloumikäse würfeln, in heißem Olivenöl mit geviertelten Maronen anbraten, zur Marinade zufügen, vermengen, Chilischote und Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden, beides zur Marinade geben, unterheben, auf vorbereiteten Teller verteilen, mit restlicher Marinade beträufeln. Dazu passen in Knoblauchbutter angeröstete Stangenbrotscheiben.

Nährwert pro Portion

468 kcal – 31 g Fett – 12 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate – 3 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch und glutenfrei.