



## **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.**