Pflück-Kräutersalat
mit Kirschen in Balsamico-Marinade
und gebratenen Halloumi-Würfeln

Zutaten für 4 Personen
250 g Pflücksalat
3 Stängel Minze
3 Stängel Melisse
1 kleiner Bund Basilikum
250 g Süßkirschen (entsteint)
250 g Halloumi
2 EL Olivenöl
1/2 TL Chiliflocken

für die Marinade:
4 EL Balsamico
2 EL Balsamicosirup
4 EL Olivenöl
Mark einer Vanilleschote
1 Messerspitze Kardamom
100 ml Apfelsaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 15 Minuten)
Pflücksalat mit den gezupften Blättern von Minze, Melisse und Basilikum vermengen. Alles waschen und gut in einem Sieb abtropfen lassen.

Alle Zutaten der Marinade verrühren und dezent mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kirschen zur Marinade geben und circa zehn bis fünfzehn Minuten darin einlegen.

Halloumi in kleine Würfel schneiden, in heißem Olivenöl goldgelb anbraten und mit Chiliflocken würzen. Den Salat auf Tellern anrichten, die Halloumi-Würfel darauf verteilen und die Kirschen mit der Marinade darüber verteilen.