



Grüner Salat mit Halloumi, Pfirsich und Pastéli (Sesam-Honig Krokant)

Rezept von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für vier Portionen):

Salat

ca. 200 g gemischter Salat (z.B.: Wildkräuter, Rucola, Frisée, Römer, Eichblatt)

1 Halloumikäse

1 reifer großer Pfirsich

Topping

50 g geröstete Sesamsaat

30 g Honig

20 g Zucker

1 kleine Prise Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Dressing

80 ml Olivenöl

50 ml frischer Zitronensaft

1 EL heller Essig

1 EL Honig

1/2 Bund frische Minze

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Halloumi in circa einen Zentimeter dicke Scheiben und den Pfirsich in Spalten schneiden. Nun beides entweder auf einem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Das Pastéli-Topping mindestens eine Stunde vor dem Servieren zubereiten. Dafür das Sesam in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten. In einem Töpfchen den Honig mit Zucker, Salz und einem Spritzer Zitronensaft erhitzen, dabei umrühren. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Hitze reduzieren, den Sesam hinzufügen und circa ein bis zwei Minuten kräftig umrühren, bis sich alles verbunden hat. Anschließend die heiße Sesam-Honigmischung auf ein Stück Backpapier gießen und flach streichen. Für ein dünnes Pasteli ein zweites Stück Backpapier auf die Mischung legen und mit einem Nudelholz ausrollen. Solange die Masse noch warm ist, das obere Backpapier abziehen. Nun die Masse in Stücke schneiden und mindestens eine Stunde auskühlen lassen.



Für das Dressing frische Minze in feine Streifen schneiden. Honig mit Zitronensaft und Essig mischen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Salzen und pfeffern und anschließend das Olivenöl hinzufügen. Zum Schluss die frische Minze unterrühren.

Den grünen Salat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Dann den gegrillten Halloumi und Pfirsich darauf verteilen. Das Dressing darüber gießen und zum Schluss die erkalteten Pastéli-Stückchen darauf verteilen.

TIPP: die doppelte Menge an Pastéli herstellen und die Hälfte in größere Stücke schneiden. So hat man einen süßen Riegel für zwischendurch oder kann es für Desserts oder andere Salate verwenden. Pastéli ist sehr lange haltbar.