

Brotsalat mit Halloumi

Zeit: 20 Minuten

Zutaten

- ☛ 2 Tomaten
- ☛ ½ Gurke
- ☛ ½ Bund Petersilie
- ☛ 2 EL Balsamico Essig
- ☛ 1-2 TL Honig
- ☛ 1 Knoblauchzehe
- ☛ 4-5 EL Öl
- ☛ Salz/Pfeffer
- ☛ 1 Ciabatta Brot
- ☛ 100g Halloumi Käse
- ☛ 50g entsteinte, grüne Oliven
- ☛ Wahlweise 50g Rucola



Zubereitung

1. Tomaten, Gurke und Petersilie waschen. Tomaten und Gurke würfeln, Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
2. Für das Dressing Essig und Honig verrühren. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. 3 EL Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Brot und Halloumi würfeln. In einer Pfanne den Käse mit Öl anbraten und anschließend herausnehmen, um die Brotwürfel anzubraten.
4. Alles in eine Salatschüssel geben und vermischen.