



Tomaten-Granatapfelsalat mit Halloumi

Heute gibt es ein gesundes Feierabendgericht, das obendrein ganz einfach und schnell zubereitet ist: Ein knackiger Salat mit leckerer Fruchtnote und geröstetem Käse-Topping. Ideal, wenn es abends schnell gehen muss, aber trotzdem lecker schmecken soll.

Gesamtzeit: 35 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

Salat

- 400 g Cocktailtomaten
- 300 g Pflücksalat
- 225 g Halloumi (vegan: 200 g Räuchertofu)
- 1 Zwiebel
- 1 Granatapfel

Dressing

- 2 EL Balsamico Bianco
- 1 EL Öl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Honig (alternativ Agavendicksaft o.ä.)
- 1 TL Senf
- frische Minze
- frische Kresse

1 Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Käsescheiben auf den Rost legen. Darunter ein mit Backpapier belegtes Backblech schieben, damit eventuell austretende Flüssigkeit nicht in den Backofen tropft. Den Halloumi 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Vegan: Zubereitung laut Packung.

2 Währenddessen Gemüse und Kräuter waschen. Die Tomaten halbieren, die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden und beides auf dem Salat anrichten. Den Granatapfel entkernen und die Kerne zum Salat geben.

Tipp: Die Kerne am besten in einem Wasserbad pulen. So gibt es keine lästigen Saftspritzer und das Innere löst sich leichter.

3 Alle Zutaten für das Dressing mit den fein geschnittenen Kräutern vermengen und über dem Salat verteilen. Den goldbraunen Käse kurz abkühlen lassen und den Salat damit toppen.

Guten Appetit!