



Halloumi im Fladenbrot

mit fruchtig-scharfer Erdbeer-Salsa

Zubereitung

1. Für die Salsa Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Chili waschen, Kerne entfernen und klein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Öl, Essig, Ahornsirup und den Saft einer halben Limette unterrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
2. Für die Knoblauchmayo die Knoblauchzehe schälen und mit einer Knoblauchpresse in die Mayonnaise drücken. Den Thymian dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut unterrühren.
3. Rucola waschen, verlesen und trocken schleudern.
4. Den Halloumi jeweils längs in 3 dicke Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben ca. 4-5 Minuten bei mittelhoher Hitze von beiden Seiten anbraten.
5. Die Fladenbrote kurz auftoasten, mit der Knoblauchmayo bestreichen, etwas Rucola darauf verteilen, eine Scheibe Käse darauflegen und mit der Erdbeer-Salsa abschließen.
6. Tipp: Wer die Salsa schärfer mag nimmt anstatt der Chilischote eine halbe Habanero.
7. Tipp: Halloumi kann auch sehr gut auf dem Grill zubereitet werden, da der Käse nicht schmilzt. Dann auch einfach die Fladenbrote kurz auf dem Grill erwärmen.



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 6 Portionen)

Naturata Zutaten

- 1 EL Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra
- 2 EL Aceto Balsamico di Modena IGP, PREMIUM
- ½ EL Ahornsirup Grad A, mild
- Deutsches Steinsalz, fein
- 6 EL Delikatess Mayonnaise in der Tube

Weitere Zutaten

- 300 g Erdbeeren
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- 4 Stiele Basilikum
- ½ Limette
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Thymian getrocknet
- 60 g Rucola
- 6 kleine Fladenbrote