Halloumi mit Tomate und Pistazie

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten Mix	600 g
Oliven, schwarz	100 g
Salz	
Zucker	
Pistazien	4 EL
Basilikum, frisch	25 g
Balsamicoessig, dunkel	1 EL
Oregano, getrocknet	1 TL
Olivenöl	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Halloumi Grillkäse	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. Tomaten waschen und halbieren. Oliven in einem Sieb abgießen und längs vierteln. Beides in einer Schüssel mit etwas Salz und Zucker zum Durchziehen beiseitestellen.

2. Pistazien schälen und grob hacken. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. In einer weiteren Schüssel Balsamico und Oregano mit 2 EL Olivenöl verrühren. Jeweils 2/3 der Pistazien und des Basilikums unter das Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einer Pfanne restliches Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Halloumi darin rundherum ca. 4 Min. goldbraun anbraten.

4. Gebratenen Halloumi auf Tellern anrichten und Tomaten-Oliven-Mischung darauf verteilen. Pistazien-Dressing darübergeben und mit restlichen Pistazien und Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	869 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	70 g