

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

Gegrillter Halloumi und Paradeiser-Gurkentatare

20 Minuten/leicht



Zutaten

250 g Halloumi, Olivenöl. Für die Limettenmarinade: Saft von 2 Limetten, 1/8 l Olivenöl, Pfeffer, 1 EL gehackte Kapern, 1 EL gehackte Sardellenringerl.

Für das Tatare: 1 Salatgurke, 3 Paradeiser, 2 rote Zwiebeln (klein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (klein geschnitten), Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Halloumi auf dem Grill beidseitig goldgelb braten.

Gurke waschen, Strunkansätze entfernen und in kleine Würfel schneiden. Paradeiser ebenfalls waschen, vom Strunkansatz befreien und in kleine Würfel schneiden. Gurken, Paradeiser, Knoblauch und Zwiebeln vermischen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer abschmecken.

Für die Marinade Limettensaft mit Kapern, Sardellenringerl und Olivenöl vermengen, mit Pfeffer abschmecken.

Den fertig gegrillten Halloumi mit der Limettenmarinade beträufeln und auf dem Tatare anrichten.