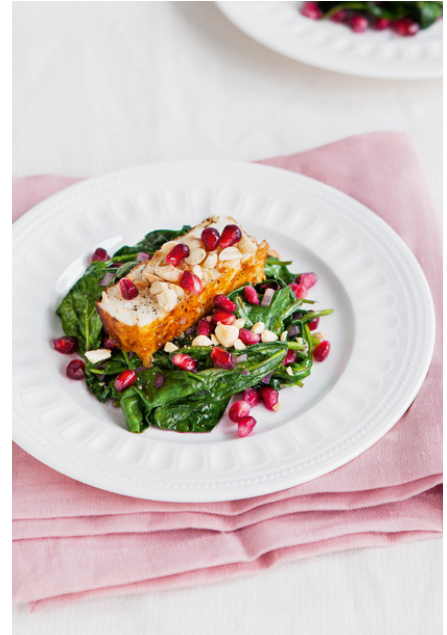


Halloumi Mit Spinat und Granatapfel

Für 4 Personen

1 Granatapfel
300 g frischer Blattspinat
1 Schalotte
6 EL Olivenöl
Salz · Pfeffer aus der Mühle
etwas Zucker
1 EL Zitronensaft
250 g Halloumi
2 EL gehackte Mandeln



© C. Gödke für ZS Verlag

1. Den Granatapfel rundum andrücken, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausklopfen (siehe S. 14). Den Spinat verlesen und waschen, grobe Stiele entfernen. In einem Sieb gut abtropfen lassen und die Blätter grob in Stücke zupfen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne 5 EL Olivenöl erhitzen und den Spinat mit den Schalottenwürfeln und den Granatapfelkernen darin 1 bis 2 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
3. Den Halloumi im restlichen Olivenöl in einer Pfanne auf beiden Seiten goldbraun braten und in 4 gleich große Quadrate schneiden.
4. Den Spinatsalat auf Teller verteilen und mit je 1 Halloumi-Stück garnieren. Mit den gehackten Mandeln bestreut servieren.



Mehr Rezepte in:
"Schnelle Küche"

R. Rezept