



## WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Oktober

### Gebratener Halloumi mit Limonen & Kapern Vinaigrette

*von Annette Forsyth*

*Halloumi ist ein griechischer Käse der sich sehr gut hält und den man gut auf Vorrat im Kühlschrank lagern kann. Dieses Rezept ist eine leckere Vorspeise oder auch als vegetarischer Teil eines Hauptgerichtes gut geeignet.*

#### Zutaten

**1** abgepackter Halloumi Käse  
**2 EL** mit Salz & Pfeffer gewürztes Mehl  
**2 EL** Olivenöl

#### Für die Vinaigrette

**1** Limone (Saft & Schale)  
**1 EL** Weißweinessig  
**1 geh. EL** Kapern, abgetropft  
**1 Zehe** Knoblauch, fein gehackt  
**1 geh. TL** körniger Senf  
**1 geh. EL** frische, gehackte Korianderblätter  
**2 EL** Olivenöl extra  
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

#### Zur Verzeihung

Korianderblätter

#### Zubereitung

1. Zunächst den Käse aus der Packung nehmen und mit Küchenrolle trocken abtupfen. Dann den Käse mit einem scharfen Messer in 8 Scheiben schneiden.
2. Nun die Vinaigrette vorbereiten, indem man alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrührt.
3. Kurz vor dem Servieren, das Öl in der Pfanne erhitzen.

Wenn das Öl sehr heiß ist, die Halloumischeiben im vorbereiteten, gewürzten Mehl wälzen und in die Pfanne legen. Der Käse braucht lediglich 1 Minute pro Seite und bis man die letzte Scheibe in den Pfanne gelegt hat, ist es meist schon Zeit die erste Scheibe zu wenden. Die Halloumischeiben sollten auf beiden Seiten goldbraun gebraten sein.

**4.** Den Halloumi auf vorgewärmte Teller geben, mit der Vinaigrette begießen und mit Korianderblättern garnieren.  
Den Käse sofort warm servieren!

**Tipp:**

Wer es gerne etwas schärfer mag, kann auch etwas fein gehackte Chilischote unter die Vinaigrette mischen.

Dazu passt Pitta Brot, gemischte Olive, ein leichter Salat oder ein Couscous Salat.

***Guten Appetit!***