

Erdbeer-Salat mit gebratenem Halloumi und Schinken

 happy-mahlzeit.com/2019/12/28/erdbeer-salat-mit-gebratenem-halloumi-und-schinken/

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Erdbeeren
- 250g Halloumi
- 8 Scheiben roher Schinken oder Schinkenspeck
- einige Zweige frischer Basilikum
- einige Zweige frische Minze
- 1 Handvoll verschiedene Blattsalate
- guter Balsamico-Essig
- Saft 1/2 Zitrone
- natives Olivenöl extra
- Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, je nach Größe halbieren oder in 5mm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit einem guten Spritzer Balsamico-Essig, dem Zitronensaft, etwas nativem Olivenöl extra übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und 1 EL Olivenöl hineingeben. Den Halloumi in 8 Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe 1 Basilikumblatt drücken. Den Käse mit dem Basilikum nach unten in der Pfanne 1 Minute braten. Dann vorsichtig wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 1 Minute braten, bis der Halloumi goldbraun und knusprig ist.

Den Käse auf Teller legen. Abgezupfte Minze, restliches Basilikum und die gewaschenen und trockengeschleuderten Salate zu den Erdbeeren in die Schüssel geben und unterheben. Jeweils etwas Erdbeer-Salat auf den Käse häufen und 2 Scheiben Schinken darauf drapieren. Mit weiteren Salatblättern garnieren, etwas Balsamico-Essig und natives Olivenöl extra darüberträufeln und servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Natürlich Jamie/Jamie at Home

Episode: Erdbeeren/Strawberries