



Halloumi saganaki

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Nord-Griechenland



Hier als spezielles Mezze zubereitet, ist der Halloumi auch sehr beliebt grilliert in einem vegetarischen Burger. BBC

Zubereitungszeit: unter 30 Minuten

Kochzeit: unter 10 Minuten

Für 4 – 8 Personen

Zutaten

- 2 – 3 TL Olivenöl
- 225 g Halloumi oder Kefalotiri Käse (griechischer Hartkäse)
- 1 Ei, geschlagen
- 3 TL Griess
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 TL schwarze Sesamsamen

- 1 TL Oregano, getrocknet
- Prise frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen.
2. Halloumi horizontal in der Mitte durchschneiden. Die Halloumischeiben im geschlagenen Ei tränken, dann im Griess wenden. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten für ein paar Minuten braten, bis sie goldbraun sind.
3. In einer separaten kleinen Pfanne den Honig erwärmen. Halloumi in Quadrate schneiden, warmen Honig darüberträufeln. Mit Sesamsamen, Oregano und schwarzem Pfeffer würzen.