

Zutaten::

220g Halloumi-Käse
3 Eßl. Olivenöl Extra Vergine
1 Eßl. Weißweinessig
1 Teel. abgeriebene Zitronenschale
1 Eßl. frischer Zitronensaft
1 Teel. zerstoßene Korianderkörner
1 Eßl. gehackte frische Korianderblätter
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
1 Teel. grobkörniger Senf
1 Eßl. abgetropfte Kapern
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Koriander oder glatte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel miteinander vermischen. Den Halloumi in vier Scheiben schneiden, auf einen heißen Grill geben und von beiden Seiten goldbraun grillen.

Die Halloumi-Scheiben auf angewärmte Teller und das Dressing über den Käse geben. Mit Koriander oder Petersilie garnieren und mit getoastetem Fladenbrot servieren.