

## **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.