

Zutaten:

225 g Halloumi
3 Eßl. Mehl
3 Eßl. Olivenöl

Für das Dressing:

6 Eßl. Balsamico-Essig
1 Eßl. loser brauner Zucker
3 Eßl. Olivenöl Extra Vergine
Salz und frisch gemahlener Pfeffer etwas glatte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Den Balsamico-Essig in einer kleinen Kasserolle auf mittlerer Stufe erhitzen. Zucker zufügen und rühren, bis die Mischung karamelisiert und eine dunklere Farbe annimmt. Vom Herd nehmen und 1 bis 2 Minuten kaltstellen. Mit Olivenöl verschlagen und Gewürze hinzufügen. Den Halloumi in sechs Scheiben schneiden. Das Mehl mit Salz und Pfeffer würzen und die Halloumi-Scheiben von beiden Seiten damit bestäuben. Öl in einer Pfanne sehr stark erhitzen und Halloumi Stücke hineingeben. Von jeder Seite ein bis zwei Minuten braten, bis der Käse goldbraun ist.

Die Hälfte des Dressings auf einen vorgewärmten Teller geben, so daß dieser gleichmäßig bedeckt ist. Die Halloumi-Scheiben in Sternform darauflegen und das restliche Dressing darübergießen. Mit Petersilie garnieren und mit heißem Fladenbrot servieren.