

Zutaten:

Paket Halloumi (ca. 250g)

2 Eßl. gut gewürztes Mehl

1 verschlagenes Ei

2 Eßl. weiße oder braune Semmelbrösel

3-4 Eßl. Olivenöl 200 g gemischte Salatblätter

55 g Walnüsse, grob gehackt

Für das Dressing:

geschälte Knoblauchzehe

55 ml Olivenöl Extra Vergine

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Eßl. Balsamico-Essig

2 Eßl. Walnußöl

Zubereitung:

Den Halloumi in würfelzuckergroße Stücke schneiden. Die Würfel in Mehl und verschlagenem Ei wälzen und ganz mit Bröseln bedecken. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Würfel braten. Dabei ein- oder zweimal umdrehen, bis sie goldbraun sind. Für das Walnuß-Dressing den Knoblauch pressen, Salz und Pfeffer, Balsamico, Olivenöl und Walnußöl zufügen und alles miteinander verrühren. Die Salatblätter in eine Schüssel geben, das Dressing darübergießen und mischen.

Die Salatblätter in Hügelform auf Serviertellern anrichten. Die gebratenen Halloumi-Würfel mit Walnüssen daraufgeben und sofort servieren.