



Sommersalat mit Süßkartoffeln, Halloumi und Zitrusdressing

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

400 g Süßkartoffeln
150 g Halloumi
1 gelbe Paprika
2 mittelgroße Möhren
50 g Blattspinat
2 Esslöffel Koriander
1/4 Zitrone
1/2 Esslöffel Harissa-Paste
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Satt soll es machen, aber nicht schwer im Magen liegen. Und wenn es dann noch mit feinen mediterranen Aromen verwöhnt... Der lauwarme Salat mit Süßkartoffeln aus dem Ofen und gewürztem Halloumi ist schlichtweg das perfekte Sommergericht.

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

In einer Schüssel 2 EL Olivenöl und Saft und Abrieb von 1/4 der Zitrone vermengen. Mit 1/4 TL Salz und

schwarzem Pfeffer würzen. Dressing beiseite stellen.

- 3 -

Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und mit einem 1/2 EL Olivenöl und 1/4 TL Salz vermengen. Ca. 20-25 Minuten im Backofen garen.

- 4 -

Koriander und Spinat grob hacken. Möhren schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika halbieren und entkernen. Eine Hälfte fein würfeln und die zweite in größere Würfel zerkleinern. Die großen Würfel mit 1 TL Öl vermengen und für die restlichen 10 Minuten der Garzeit mit den Süßkartoffeln im Backofen garen.

- 5 -

Halloumi in breite Streifen schneiden und mit der Harissa-Paste bestreichen. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen und den Halloumi 2-3 Minuten von jeder Seite darin braten, bis er goldbraun ist.

- 6 -

Möhren, Spinat und die restliche Paprika in eine Schüssel geben. Gebratenen Halloumi in Würfel schneiden und zusammen mit den gebackenen Süßkartoffel- und Paprikawürfeln zum Salat geben. Salat mit dem Dressing beträufeln und alles gut vermengen.