

Warmer Fenchel-Linsen-Salat mit Halloumi

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

200 g grüne Linsen
1 Fenchel
1 Zwiebel
2 kleine Süßkartoffeln
1/2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
250 g Halloumi
Pfeffer

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die grünen Stängel des Fenchels abschneiden und die federigen Blätter hacken. Die Knolle der Länge nach halbieren, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Letzteren hacken, die Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Süßkartoffeln schälen und würfeln.

- 2 -

In einer Schüssel Fenchel, Süßkartoffeln und Zwiebel mit 1

Esslöffel Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 45 Minuten im Ofen garen, bis es weich und braun ist.

- 3 -

Währenddessen in einem kleinen Topf die Linsen in etwa 350 ml Wasser für 30 Minuten weich kochen. Anschließend abseihen und mit kaltem Wasser abspülen.

- 4 -

Halloumi in etwa 2,5 cm große Stücke schneiden und in einer Pfanne von jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten.

- 5 -

In einer großen Schüssel Linsen mit Fenchelblättern, Balsamico-Essig, Knoblauch und dem restlichen Olivenöl vermischen. Danach das gebackene Gemüse untermischen.

- 6 -

Anschließend den Linsen-Fenchel-Salat auf Tellern verteilen und mit dem gebratenen Halloumi warm servieren.