KATRINS MARRY ME HALLOUMI

Goldbraun gebratener Halloumi auf knusprigem Graubrot mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit einer cremigen Weißwein-Parmesan-Sauce und gerösteten Walnüssen.

So schmeckt Glück. Mit Liebe gekocht und gemeinsam genossen!

Katrin





Zutaten für 4 Personen

GEBRATENES GEMÜSE
- 300 g Pfifferlinge
- 2 Mangoldblätter mit Stiel
- 200 g Cherrytomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- ca. 5 EL Olivenöl zum Anbraten
- 100 ml Apfelessig zum Ablöschen
- ca. 2 EL Zucker
- 1/2 Teelöffel Paprikapulver
- 1/2 Teelöffel Kukuma
- Salz und schwarzer Pfeffer
- nach Wunsch Chilipulver

MARINIERTE ZUCCHINI
- 200 g (Mini-)Zucchini
- etwas Olivenöl und Salz

GEBRATENER HALLOUMI
- 400 g Halloumi
- Olivenöl

GERÖSTETES GRAUBROT
- 4 Scheiben Graubrot, 1,5 cm dick

WEIßWEIN-PARMESAN-SAUCE
- 150 ml trockener Weißwein
- 250 ml Sahne
- 60 g geriebener Parmesan
- 30 gehackte Walnusskerne
- Salz und schwarzer Pfeffer

- nach Wunsch Sprossen zum Garnieren

Zubereitung

1. GEMÜSE VORBEREITEN

Pfifferlinge sorgfältig putzen. Cherrytomaten halbieren, Zwiebeln würfeln und Knoblauch hacken. Mangold waschen, Stiele und Blätter getrennt schneiden. Minizucchini in Scheiben oder normale Zucchini in Stückenschneiden und mit etwas Salz und Olivenöl marinieren.

2. GRAUBROT RÖSTEN

Vier 1,5 cm dicke Graubrotschieben Öl goldbraun und knusprig rösten. Nach Belieben mit etwas Knoblauch würzen und beiseitestellen.

4. GEMÜSE ANBRATEN

Zwiebeln in etwas Öl glasig anschwitzen. Mangoldstiele, Pfifferlinge und Knoblauch dazugeben und 3–4 Minuten braten, mit etwas Zucker kamarellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und kurz einkochen lassem. Zum Schluss Tomaten und Mangoldblätter dazugeben und warm werden lassen, beides soll nich zu weich werden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kurkuma und nach Wunsch Chilipulver abschmecken.

3. HALLOUMI ANBRATEN

Halloumi trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und warmhalten.



5. WEIßWEIN-PARMESAN-SAUCE

Weißwein in einem Topf bei hoher Hitze aufkochen und auf etwa die Hälfte reduzieren. Sahne angießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Hitze reduzieren und Parmesan einrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und gehackte Walnusskerne unterrühren.

KÜCHENTIPP

Die Zutaten lassen sich sehr gut saisonal anpassen. An Stelle von Zucchini passt auch Kürbis in den Herbst. Im Frühling sind Spargel und junger Spinat eine tolle Alternative für Pfifferlinge und Mangold.

AUF DEM TELLER ANRICHTEN:

1. Das Graubrot als Basis mittig auf je einen Teller legen.
2. Das gebratene Gemüse auf dem Brot anrichten.
3. Die marinierten Zucchinischeiben und den gebratenen Halloumi überstreuen.
4. Die Weißwein-Parmesan-Sauce seitlich angießen.
5. Nach Belieben mit frischen Sprossen garnieren.

