

## Gegrillter Halloumi- Wassermelonen-Salat

4 Portionen

### Zutaten

#### **Für den Salat:**

1 kleine rote Zwiebel  
2 Limetten  
2 TL Puderzucker  
250 g Fregula Sarda  
ca. 1 kg Wassermelone, etwa 1/2  
mittelgroße Melone  
3 EL Olivenöl  
ca. 600 g Halloumi (Grillkäse)  
1 Handvoll Minzblättchen  
1 Bund Petersilie  
50 g geschälte Pistazien, geröstet  
und grob gehackt  
Salz  
Pfeffer

#### **Für das Dressing:**

2 EL Balsamico Bianco  
4 EL Olivenöl  
1/2 EL Honig  
Salz, Pfeffer



## Gegrillter Halloumi- Wassermelonen-Salat

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In einer kleinen Schale mit Limettensaft und Abrieb sowie Puderzucker vermengen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen
2. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Fregula Sarda al dente kochen und abgießen.
3. Wassermelone halbieren oder vierteln und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, Schale dabei entfernen.
4. Grillplatte gut vorheizen. Den Halloumi mit etwas Öl beträufeln und mit der Wassermelone auf die Grillplatte legen. 4-5 Minuten von jeder Seite braten. Sobald der Halloumi gar ist, in Dreiecke schneiden. Die Melonen ebenfalls in kleinere Stücke schneiden.
5. Für das Dressing alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minze und Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.
6. Fregula Sarda in einer Schüssel mit 2/3 des Dressings und den Kräutern mischen
7. Den Salat mit Melonen, Halloumi und Zwiebeln anrichten. Pistazien über den Salat streuen. Zum Schluss das restliche Dressing darüber träufeln. Sofort servieren, solange der Halloumi noch warm ist

Guten Appetit!