

Winterlicher Salat mit Kaki und Halloumi

Zutaten für 2 große oder 4 kleine Portionen:

- 150 g Feldsalat
- 225 g Halloumi-Käse
- 2 Kaki
- 1 Granatapfel
- 4 EL Kürbiskerne



Für das Honig-Senf-Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- ½ TL Salz
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Senf
- 1 TL Honig

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kaki und schneide sie in Stücke. Du kannst auch Sterne oder Herzen ausstechen - das sieht besonders hübsch aus.
2. Löse die Granatapfelkerne.
3. Schneide den Halloumi in kleine Scheiben. Brate sie mit wenig Fett von beiden Seiten in einer Pfanne an.
4. Wasche den Feldsalat.
5. Verrühre das Olivenöl mit Essig, Salz, Paprikapulver, Senf und Honig zu einem cremigen Honig-Senf-Dressing.
6. Röste die Kürbiskerne ohne Fett in der Pfanne.
7. Verteile nun alle Zutaten auf 2 große Teller oder 4 kleine Schälchen. Beginne mit dem Feldsalat, gib darauf die Kaki und den Halloumi, das Dressing, die Granatapfelkerne und zum Schluss die Kürbiskerne.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

