

Salat mit Halloumi und Süßkartoffeln

Köstlicher Sattmacher-Salat mit gerösteten Süßkartoffeln und knusprigem Halloumi. Perfekt als Beilagen-Salat zum Grillen für 4 oder als Sattmacher-Salat für 2.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min.

Zutaten

1 Süßkartoffel

Salat nach Wahl (Blattsalat, Feldsalat, Rucola – kann gerne gemischt werden)

1 Gurke

1 Handvoll Kirschtomaten

250 g Halloumi

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Paprikapulver

Granatapfelkerne nach Geschmack

Zutaten für das Dressing:

150 g griechischer Joghurt

4 EL Olivenöl

1 EL heller Balsamico

Saft von einer Zitrone

1 TL Senf

1 TL Honig

Salz & Pfeffer

frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie oder Minze)

Zubereitung

1. Schält eine Süßkartoffel und schneidet sie in kleine Würfel.
2. Gebt 2-3 EL Olivenöl dazu, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver und vermengt alles miteinander.
3. Verteilt die Süßkartoffelwürfel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech und röstet sie ca. 20-25 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Macht kurz den Test, ob die Süßkartoffeln gar sind. Ihr könnt sie natürlich auch im Airfryer zubereiten. Stellt die Süßkartoffelwürfel anschließend beiseite.
4. Wascht und schneidet den Salat, die Gurken und die Tomaten.
5. Verrührt 150 g griechischen Joghurt, 4 EL Olivenöl, 1 EL hellen Balsamico, den Saft einer Zitrone, 1 TL Senf und 1 TL Honig zu einem Dressing. Würzt das Dressing mit Salz und Pfeffer, hackt die Kräuter fein und rührt sie unter.

- 6.** Schneidet den Halloumi in dicke Scheiben oder Streifen und bratet den Käse mit etwas Olivenöl in einer Pfanne knusprig an.
- 7.** Gebt den Salat in eine große Schüssel und hebt das Dressing unter. Streut die Süßkartoffelwürfel darüber, legt den gebratenen Halloumi darauf und garniert den Salat, wenn ihr mögt, mit ein paar Granatapfelkernen.