



## GEGRILLTER HALLOUMI

### Zutaten für 4 Personen

- 200 g Block-Halloumi
- 3 EL Olivenöl
- 8 Stück Peppadew® wilde Paprika, geviertelt
- 1 Zitrone, Zeste und Saft davon
- 1 EL Honig
- 1 EL kleine Kapern
- 15 g Petersilie, glatt, fein gehackt
- 100 g Rucola
- einige Zitronen, geviertelt für die Deko

Halloumi trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In einer Schale mit etwas Öl auf jeder Seite 1 Minute anbraten und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Das restliche Öl mit Peppadew®, Zitronensaft, Zitronenzeste, Honig und Kapern in die Grillschale geben und mischen. 1 Minute kochen lassen und anschliessend die Petersilie dazugeben. Halloumi mit dem Rucola auf den Tellern anrichten und mit dem Peppadew-Dressing ergänzen.

[www.peppadew.com](http://www.peppadew.com)