HOF GÄRTEN
Lemgrabe
Solidarische Landwirtschaft e.V.

Fenchel-Radieschen Salat mit Halloumi

Bild folgt in Kürze

Zutaten:

50 g Haselnusskerne
2 Fenchelknollen (ca. 300 g)
5 EL Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Radieschen
150 g Rauke Salat
4 EL Weißwein Essig
1 TL flüssiger Honig
2 Packungen (ca. 200 g) Halloumi Grillkäse

Zubereitung:

Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden ca. 2 Minuten rösten. Auf einem flachen Teller auskühlen lassen. Fenchel putzen, waschen, abtropfen lassen, längs halbieren und in sehr feine Scheiben hobeln. Fenchelgrün in einer kleinen Schale mit kaltem Wasser beiseitelegen. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fenchel darin evtl. in 2 Portionen unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, herausnehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen, trocken schütteln und evtl. kleiner schneiden. Essig mit Honig verrühren, 3 EL Öl im dünnen Strahl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse trocken tupfen, erst in ca. 0,5 cm dicke Scheiben, dann in kleine Dreiecke schneiden. Eine Grillpfanne mit ca. 1 EL Öl auspinseln, Käse darin evtl. in 2 Portionen unter Wenden ca. 4 Minuten braten.

Fenchel, Radieschen, Salat und Vinaigrette mischen und auf Tellern anrichten. Käse darauf verteilen. Fenchelgrün gut abtropfen lassen und mit Nüssen auf den Salat geben.