



Halloumi

mit Kartoffeln



center
Warnow Park

Halloumi

mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln, festkochend
150 g Zwiebeln
20 g Butter
400 ml Gemüsebrühe
Salz

2 kleine Zitronen, unbehandelt
Pfeffer
250 g Halloumi
2 EL Olivenöl, nativ extra
1 EL Minze, fein gehackt

Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale längs halbieren. Zwiebeln schälen und nicht zu fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin hell anbraten. Kartoffeln dazu geben, mit der Brühe ablöschen, salzen, aufkochen, Hitze reduzieren und 20-25 Minuten garen. Zitronen waschen. Von einer Zitrone 8 dünne Scheiben abschneiden. Von den restlichen Zitronen die Schale, samt der weißen Innenhaut, entfernen. Zitronen in kleine Würfel schneiden. Zitronenwürfel in den letzten 5 Minuten zu den Kartoffeln geben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Halloumi in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Käsescheiben darin von beiden Seiten braten. Zitronenscheiben einlegen und kurz mit braten. Die Kartoffeln mit dem gebratenen Halloumi anrichten, mit Minze und Zitronenscheiben garnieren.

Mahlzeit!