2.Dezember

Zypern

"χαλούμι στη σχάρα"

Gegrillter Halloumi

.

Gegrillter Halloumi

Wir haben Dank der Familie Michailidis - die unsere Gäste beim Erlebnis-und Genussabend Zypern köstlichst und sehr großzügig bewirtet hat. entdeckt, dass es wirklich große Qualitätsunterschiede gibt bei der Halloumi Auswahl. Wir fanden das Original aus Zypern mit Minze am besten! Achtet dabei beim Kauf auf das Qualitätssiegel "geschützte Ursprungsbezeichnung"" und "Hergestellt in Zypern". Man kann den berühmtesten Käse Zyperns nicht nur gebraten oder gegrillt sondern auch frisch in Scheiben oder gerieben essen - ebenfalls sehr gut!

Zutaten für 4 Personen

1 Block Halloumi
Rucola oder Römersalat
Tomaten
Gurken
Pita (Fladenbrot)

Zubereitung:

Den Halloumi in Scheiben schneiden.
Von beiden Seiten grillen oder braten.
Mit dem Rucola oder Römersalat, Gurken und Tomaten garnieren.
In warmem Pita servieren.

Hier gibt es Interessantes zum berühmtesten Käse Zyperns zu lesen:

https://www.visitcyprus.com/index.php/de/discovercyprus/gastronomy/local-produce/324-halloumi-cheese

Quelle: https://www.visitcyprus.com/index.php/de/discovercyprus/gastronomy/local-recipes/369-grilled-halloumi-cheese