

Spicy Halloumi mit Honig-Chiliglasur

Zutaten | 4 Portionen

1 Pkg.	Halloumi
2 EL	Olivenöl
4 EL	Honig
2 EL	Chiliöl
1 TL	Rote Chiliflocken
½ Bund	frische Petersilie
½	Rote Chilischote
½	Grüne Chilischote
	Salz

Zubereitungszeit: 20 Min.

- Halloumi in Scheiben schneiden.
- Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Halloumi-Scheiben darin von beiden Seiten 1-2 Minuten goldbraun braten und aus der Pfanne nehmen.
- Für die Glasur Honig und Chiliöl verquirlen und die Hälfte der Chiliflocken hinzufügen. Die Honig-Chiliglasur über die gebratenen Halloumi-Scheiben verteilen.
- Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- Rote und grüne Chilischote waschen und in feine Scheiben schneiden.
- Die restlichen Chiliflocken über den Halloumi streuen und mit den in Scheiben geschnittenen Chilis und frisch gehackter Petersilie garnieren. Nach Geschmack eventuell salzen.
- Spicy Halloumi schmeckt mit Baguette, Fladen- oder Bauernbrot zum Salat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
377 kcal	29 g	19,9 g	11,8 g	389 mg