

Winterlicher Salat mit Kaki und Halloumi

Zutaten für 4 Portionen

- 150 g Feldsalat
- 225 g Halloumi-Käse
- 2 Kaki
- 1 Granatapfel
- 4 EL Kürbiskerne



Für das Honig-Senf-Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- ½ TL Salz
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Senf
- 1 TL Honig

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Kaki und schneide sie in kleine Würfel. Wasche den Feldsalat. Löse die Granatapfelkerne.
2. Schneide den Halloumi in kleine Würfel. Brate sie mit wenig Fett von beiden Seiten in einer Pfanne an.
3. Verrühre das Olivenöl mit Essig, Salz, Paprikapulver, Senf und Honig zu einem cremigen Honig-Senf-Dressing.
4. Hacke die Kürbiskerne etwas mit dem Messer klein und röste sie ohne Fett in der Pfanne.
5. Verteile nun alle Zutaten auf 2 große Teller oder 4 kleine Schälchen. Beginne mit dem Feldsalat, gib darauf die Kaki und den Halloumi, das Dressing, die Granatapfelkerne und zum Schluss die Kürbiskerne.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

