

HALLOUMI MIT SUMACH UND BIRNEN

Zutaten (4 Personen)

- 200g Halloumi, in Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 5 [Knoblauchscheiben](#)
- 1 TL gemahlener [Sumach](#)
- 80g Walnusskerne, halbiert
- 1 TL brauner Zucker
- 1,5 TL Butter
- 2 Birnen, geviertelt
- 1 Salat, in Streifen geschnitten
- 2 Saft von Limetten
- 2 EL frisch gehackte [Petersille](#)

Den Ofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Den Käse in eine flache Auflaufform legen und mit dem Öl beträufeln. Den Knoblauch und den Sumach zufügen und gut vermengen. Unter dem Grill in 8 Minuten goldgelb grillen. Den Käse nach der Hälfte der Garzeit wenden. In der Zwischenzeit Nüsse, Zucker und Butter in eine Pfanne geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter häufigem Schwenken in 3-4 Minuten karamellisieren lassen. Auf ein Blatt Backpapier geben und abkühlen lassen. Birnen, Salat und Limettensaft in einer Schüssel gut vermengen. Den Käse zugeben, mit den Nüssen und der Petersilie bestreuen und servieren.

LaCucina

