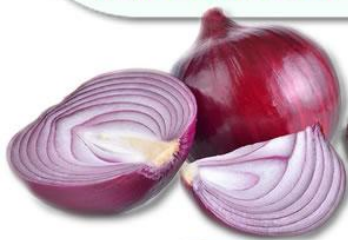


Spargelsalate mit Halloumi

Zutaten:

500 g grüner Spargel
1 EL Olivenöl
200 g Halloumi
1 rote Zwiebel
50 g Pinienkerne
100 g Hummus
1 EL Balsamico
Salz, Pfeffer
50 g Granatapfelkerne
Minzeblätter



Zubereitung

Holzige Enden des Spargels abschneiden, Stangen in 5cm Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spargel anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Halloumi in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls goldbraun und knusprig anbraten. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie duften und goldbraun sind. Für das Dressing Hummus mit Balsamico und Olivenöl vermischen. Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel gemeinsam mit dem Halloumi, den Granatapfelkernen, den gerösteten Pinienkernen und den Zwiebelringen in eine Schüssel geben. Alles mit dem Hummus-Dressing beträufeln und den Salat mit Minzeblättern garnieren.

Salate

