



**KOCHMOMENTE**

DEINE KOCHSCHULE.

## Rezept Telegraph #23

Kritharaki -Salat mit gegrilltem Halloumi - Käse

Zutaten für 4 Personen:

150 g Kritharaki (griechische Nudeln), 1/2 Salatgurke, 1 rote Paprika,  
250 g gelbe & rote Paprika , 100 g Kalamata Oliven ohne Stein, 4 EL Olivenöl, 2 EL  
Weißweinessig, Salz & Pfeffer, 400 g Halloumi-Käse, 3-4 EL Olivenöl,  
2 TL Chiliflocken, je 2 Stängel Blatt Petersilie, Minze ,Basilikum

Zubereitung:

Kritharaki- Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen.  
Gurke, Paprika und Tomate waschen und trocken reiben. Die Gurke der Länge nach  
halbieren und mit einem Teelöffel entkernen, anschließend in 1 cm große Stücke  
schneiden. Tomaten und Paprika halbieren. Kerne entfernen und jeweils die Hälften  
in 1x1 cm Würfeln schneiden.

Kritharaki-Nudeln, Oliven, Gurken, Tomaten und die Paprika in einer Schüssel  
geben.

Olivenöl und Weißweinessig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Halloumi-Käse in ca 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl  
beträufeln und auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne auf jeder Seite 2-3  
min. grillen/braten. Anschließend mit den Chiliflocken bestreuen.

Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, hacken und unter dem  
Nudelsalat mischen. Diesen nochmals abschmecken und auf Teller verteilen. Die  
gegrillten Käsestücke darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit !!