Sommerlicher Salat mit knusprigem Reis und Halloumi-Käse

25–30 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. In einer großen Schüssel den gekochten Reis mit Olivenöl und Grillgemüse-Mix vermischen. Den Reis in einer dünnen Schicht auf einem mit Pergamentpapier ausgelegten Backblech verteilen.
2. 20-25 Minuten backen, dabei gelegentlich umrühren (etwa alle 10 Minuten), bis der Reis golden und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen - er wird noch knuspriger, wenn er abkühlt.
3. Den Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Grillgemüsemischung würzen. Eine Grillpfanne oder eine normale Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Käsescheiben hineinlegen. Von jeder Seite 2-3 Minuten grillen, bis sie goldgelb und weich sind.
4. Die Wassermelone in Würfel schneiden, den Salat raspeln, die Kirschtomaten halbieren und die Gurke in Halbmonde schneiden. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Abschmecken und bei Bedarf Zitrone oder Honig nachwürzen.
5. Den Kopfsalat in eine große Salatschüssel geben. Wassermelone, Gurke und Kirschtomaten hinzufügen. Das Dressing darüber gießen und vorsichtig vermengen. Mit dem gegrillten Halloumi belegen und mit dem vorbereiteten "Knusperreis" bestreuen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den knusprigen Reis:

1 Tasse	Gekochter Reis (am besten Langkorn- oder Basmatireis)
2 EL	Olivenöl
1 TL	Grill Gemüse

Für den Salat:

200 g	Halloumi-Käse
0.5 TL	Grill Gemüse
200 g	Wassermelone
1	Große Gurke
150 g	Kirschtomaten
1 Kopf	Römersalat oder Eisbergsalat
	Frische Minze oder Petersilie zum Garnieren (optional)

Für das Dressing:

3 EL	Natives Olivenöl extra
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig
1 TL	Dijon-Senf
	Frische Kräuter nach Belieben (Dill, Thymian, Petersilie, Minze)
	Salz und Pfeffer, nach Geschmack