Gegrillte Halloumi, Feigen und Walnuss-Crumble



Zutaten

10

- 20 Scheiben Halloumi
- 250 g Walnüsse
- 125 g Bresc Tapenade Feigen
- 75 g Honig
- Kresse
- Olivenöl

Zubereitung

Die Walnüsse in der Küchenmaschine mahlen und mit dem Honig vermischen. Die Mischung auf einem Backblech mit Backpapier dünn ausstreichen und 5 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben. Abkühlen lassen. Eine Grillpfanne erhitzen und leicht mit Öl einfetten. Halloumi grillen und eine Vierteldrehung machen, um ein Rautenmuster zu erzeugen. Den Walnuss-Crumble feinmachen. Den gegrillten Halloumi auf einem Teller anrichten. Darauf eine Quenelle von Feigen-Tapenade setzen. Mit Kresse und Walnuss-Crumble garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Feigen-Tapenade 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000