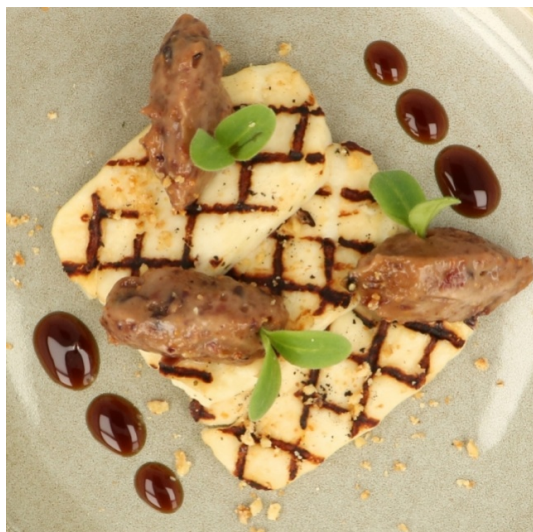


GEGRILLTE HALLOUMI, FEIGEN UND WALNUSS-CRUMBLE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Feigen-Tapenade
325g

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.