Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Halloumi Wrap mit Tahina Sauce

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Halloumi Wrap mit Tahina Sauce

2 Stück(e) Don Enrico Multigrain Wrap Tortillas

200 g Halloumi

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

Etwas McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

1 Handvoll Salat (z.B. Romana)

4 Stück(e) Tomaten (klein)

1 Stück(e) Gurke

Stück(e) Zwiebel (rot)

4 Esslöffel Al Amier Tahina Dressing Chili-Lemon

1 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Halloumi Wrap mit Tahina Sauce

1.

Den Halloumi in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer bis hoher Hitze von

beiden Seiten 2–3 min. goldbraun anbraten. Den Honig in der letzten Minute in die Pfanne geben, damit er karamellisiert und nicht verbrennt. Mit Chiliflocken und schwarzem Pfeffer würzen.

Salat waschen. Tomaten und Gurke in Scheiben schneiden und Zwiebel fein würfeln.

Die Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen.

Die Tortillas mit Salat, Gemüse und dem warmen Halloumi belegen.

Etwas Tahina-Dressing darübergeben und zu einem Wrap formen.