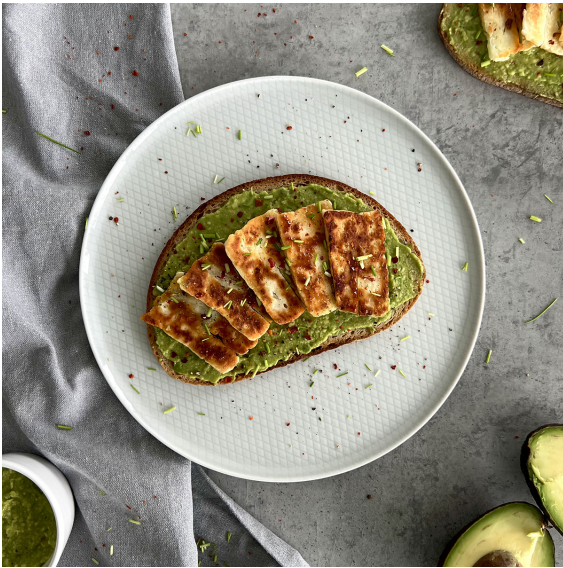




Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Avocado Halloumi Brot

Avocado Halloumi Brot

2 Scheibe(n) Brot (z.B. Sauerteigbrot)

1 reife Avocado

200 g Halloumi

2 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Salz, Pfeffer

Optional: Chiliflocken, frische Kräuter

Avocado Halloumi Brot

1.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. In einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Zitronensaft hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und optional Chiliflocken abschmecken.

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Halloumi von

beiden Seiten goldbraun braten (jeweils ca. 2–3 min.).
Gegen Ende der Bratzeit den Honig über die Halloumi-Scheiben träufeln und kurz karamellisieren lassen. Dabei darauf achten, dass der Honig nicht verbrennt.

Die Brotscheiben nach Wunsch leicht toasten oder in der Pfanne anrösten. Das Avocado-Mus großzügig auf die Brotscheiben streichen. Die Honig-Halloumi-Scheiben darauflegen. Optional mit frischen Kräutern oder Chiliflocken garnieren.