

Couscous-Salat mit Halloumi

Orientalisch. Erfrischend. Saftig. Marinierter Halloumi, knusprig gebraten auf fruchtigem Couscous-Salat. Eine unwiderstehliche Kombination aus Grillkäse, Getreide, Minze und Datteln. Ob für die nächste Grillfeier, ein Picknick im Grünen, ein ganzes Buffet mit Leckereien, fürs Büro oder einfach nur ein bisschen Soulfood für daheim: Couscous-Salat mit mariniertem Halloumi passt einfach immer. Mein Tipp: Marinier deinen Halloumi selbst und zaubere dir so ein Gericht, ganz nach deinem Geschmack.



Couscous-Salat mit Halloumi | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 750 Gramm Halloumi | 8 Esslöffel Olivenöl | 4 Esslöffel Zitronensaft | 1 Knoblauchzehe | 1 Teelöffel getrocknete Minze | 1 Teelöffel Thymian | 1 Chili gehackt | 500 Gramm Couscous | 4 Zwiebeln | 100 Gramm Erdnüsse | 1/2 Bund frische Minze | 0,5 Liter [Gemüsefond](#) | 6 Esslöffel Tomatenmark | 100 Gramm getrocknete Tomaten | 100 Gramm Rosinen | 100 Gramm getrocknete Datteln oder Aprikosen | 2 Esslöffel Paprikapulver | 2 scharfe Chilis | 8 Esslöffel Olivenöl | 3 Esslöffel Zitronensaft | Salz



Couscous-Salat mit Halloumi | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Stunden): 1. Acht Esslöffel Olivenöl mit vier Esslöffeln Zitronensaft, einer gehackten Knoblauchzehe, einer gehackten Chili sowie der getrockneten Minze und dem Thymian zu einer Marinade vermischen. 2. Halloumi Scheiben halbieren, Marina einmassieren und 2,5 Stunden ziehen lassen. 3. Währenddessen Couscous mit heißem [Gemüsefond](#) übergießen, vermengen und ziehen lassen. 2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und glasig braten 3. Frische Minze und die Tomaten waschen und fein hacken. 4. Olivenöl, Zitronensaft und Tomatenmark zum Couscous geben und gründlich vermengen. 5. Restliche Zutaten zum Couscous geben und mit Salz abschmecken. 6. Marinierten Halloumi auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und mit dem Couscous anrichten.

Jetzt noch mehr [orientalische Rezepte](#) wie [Taboulé mit Aprikosen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 1194 Kalorien | 70 Gramm Fett | 93,7 Gramm Kohlenhydrate | 45,8 Gramm Eiweiß