

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

SEITLING-HALLOUMI-BOWL

Bowls sind der perfekte Weg, um viele leckere Kleinigkeiten aus gesunden Zutaten zu verarbeiten. Man benötigt von allem nicht viel und kann so sehr gerne auch Reste appetitlich verarbeiten. Viele der Zutaten hat man im Fundus und Kühlschrank. Viele unterschiedliche Kombinationen machen Bowls immer wieder abwechslungsreich, bunt und sehr ansehnlich. Das Gute zudem ist, dass man sie natürlich auch vegetarisch gestalten kann. Fleisch ist ein Kann aber kein Muss. Wer also diese Bowl also lieber vegetarisch machen möchte, lässt einfach den Bacon weg und schon passt es. Viel Spaß beim Zubereiten, Servieren und natürlich Essen!

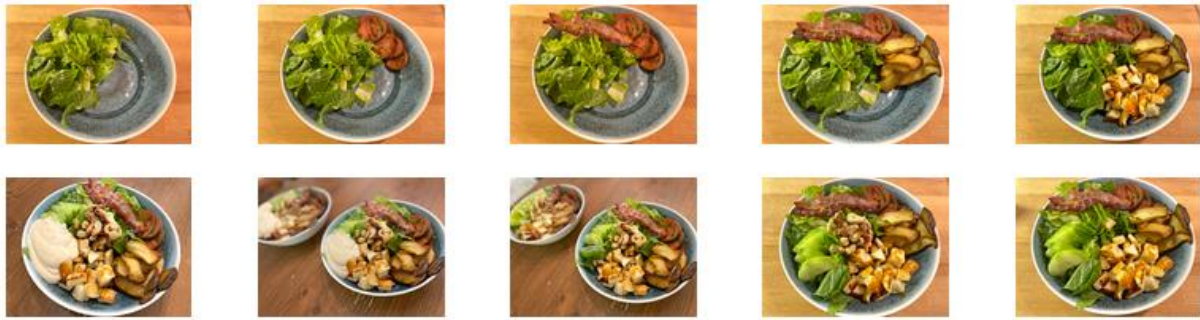


ZUTATEN

- 1 Romanasalatherz
- 1/2 Salatgurke
- 1 Tomate
- 6-8 mittel große Seitlinge
- 1 Halloumi
- 2 Streifen Bacon
- Cashewkerne und Walnüsse
- Butterschmalz

Eine Bowl geht immer!

Als Dressing habe ich das [Kichererbsen-Tahini-Dip](#) verwendet.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Seitlinge putzen, in der Längsrichtung in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Danach zur Seite legen.

SCHRITT 2

Halloumi abtropfen und in Würfel schneiden, dann in der Pfanne anbraten. Danach zur Seite legen.

SCHRITT 3

Die Baconstreifen cross anbraten und danach zur Seite legen.

SCHRITT 4

Salatherz schneiden, waschen und trocknen. Die Tomate waschen, in Scheiben schneiden und den Teil des Strunks herausschneiden.

SCHRITT 5

Nüsse mit etwas Butterschmalz in der Pfanne anrösten. Die Salatgurke schälen und in Scheiben schneiden.

SCHRITT 6

Dressing anrühren, die Zutaten der Bowl arrangieren, Dressing dazu geben und servieren.