



GEGRILLTER HALLOUMI MIT AVOCADOMOUSSE UND TOMATENSALSA



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g Kryssos Halloumi Käse, coupé en tranches
griechisches Olivenöl

FÜR DAS AVOCADOMOUSSE

500 g , réfrigéré

180 g Fromage frais

200 g

40 ml Jus d'un citron

5 g Zitronenschale

Sel et poivre

FÜR DIE TOMATENSALSA

400 g Tomate(s),

180 g Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés

Coriandre, haché

Oregano, haché

20 g Ail,

180 g Poblano chili, coupé en dés

100 ml Huile d'olive

80 ml Vinaigre balsamique blanc

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für das Avocadomousse: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und aufschlagen. In Formen füllen und gut durchkühlen lassen.
2. Für die Tomatensalsa: Zwiebel in Olivenöl ansautieren, mit weißem Balsamico Essig ablöschen und auskühlen lassen. Tomatenwürfel und restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Kryssos Halloumi mit dem Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig grillen.
4. Gegrillten Kryssos Halloumi mit Avocadomousse und Tomatensalsa servieren.