

Rote Bete-Kartoffel-Salat mit Halloumi-Spießen

Für vier Portionen

200 g Halloumi	1 Brezel	2-3 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, edelsüß	$\frac{1}{2}$ TL Koriander gemahlen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel gemahlen
500 g Kartoffeln, festk.	3 Rote-Bete-Knollen	1 rote Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	50 ml Gemüsebrühe	2 EL Senf
4 EL Apfelessig	2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spieße den Halloumi und die Brezel in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gewürze darüber verteilen und mit dem Olivenöl beträufeln. Alles gut mischen und abgedeckt ziehen lassen, bis der Kartoffelsalat fertig ist.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Rote Bete in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Die rote Zwiebel schälen, in Spalten schneiden und ebenfalls zugeben.

Gemüsebrühe kurz aufkochen, Senf, Apfelessig und Olivenöl zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gründlich mischen und den Salat damit marinieren. Kartoffelsalat gut durchziehen lassen, gegebenenfalls nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Schnittlauch klein schneiden und zugeben.

Für die Spieße abwechselnd Halloumi und Brezelstücke auf vier Holzspieße stecken. Eine Grillpfanne erhitzen und die marinierten Spieße darin goldbraun und knusprig anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Horst Lichter am 17. Oktober 2015