

# Kartoffel-Gurken-Salat mit Halloumi und Dörrotomaten-Salsa



Rezept für 4 Personen



Vegetarisch, Glutenfrei

# Zubereitung

## Zutaten Halloumi

- Gebratener Halloumi
- 125 g Halloumi
- 1 EL Olivenöl
- Paprika-Gewürz

## Zubereitung Halloumi

Halloumi mit Olivenöl und Paprika marinieren. In einer Grill- oder Bratpfanne anbraten.

## Zutaten Dörrtomaten-Oliven-Salsa

- 4 EL Olivenöl
- 60 g getrocknete Tomaten
- 60 g schwarze Oliven, entsteint
- 4 Blätter frischer Basilikum
- 1 BIO Tomate
- 2 EL Balsamico bianco
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung Dörrtomaten-Oliven-Salsa

Die Dörrtomaten und Oliven fein hacken. Die frische Tomate vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in 5 mm grosse Würfel schneiden. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Alle Zutaten mischen und abschmecken

## Zutaten Kartoffel-Gurken-Salat

- 700 g BIO Raclette-Kartoffeln
- ½ BIO Gurke
- Salz
- 150 ml Gemüsebouillon
- 1 EL Grobkörniger Senf
- 2 ½ EL Tafelessig, weiss
- 3 EL Schweizer Rapsöl
- 2 Stängel Dill
- Salz, Pfeffer
- 1 rote BIO Zwiebel
- 1 BIO Zitrone
- Salz, Zucker
- 4 EL BIO Leinsamen, geröstet
- 4 EL Traubenkernöl

## Zubereitung Kartoffel-Gurken-Salat

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Zucker 1 Stunde marinieren.

Die Gurke längs halbieren. Mit einem Teelöffel das Kerngehäuse herausschaben. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Nun salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln mit der Schale halbieren und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Den Dill grob hacken. Bouillon, Senf, Essig und Rapsöl zu einer Sauce rühren. Die noch warmen Kartoffeln daruntermischen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Die gesalzenen Gurkenscheiben gut ausdrücken, mit dem Dill zu den Kartoffeln geben. Nach Belieben abschmecken und zum Schluss die eingelegten Zwiebeln darüber verteilen.

Die Komponenten auf Tellern anrichten, mit den Leinsamen bestreuen und mit dem Traubenkernöl beträufeln.