

Nudel-Brokkoli Auflauf

🕒 25 min 👤 4 Personen

Zutaten

- 3 Fenchelknollen
- ca. 150 g Himbeeren
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 200 g Halloumi
- ½ Bund Petersilie

Dressing:

- 1 Zitrone
- Salz&Pfeffer
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- 1 EL Honig

Zubereitung

1. Fenchel waschen, den Strunk herausschneiden und Fenchel in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden.
2. Sonnenblumenkerne in Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.
3. Halloumi in Streifen schneiden und dann in Pfanne anbraten.
4. Für das Dressing Zitronensaft, Öl, Salz&Pfeffer, Senf und Honig vermengen und abschmecken.
5. Alle kalten Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.
6. Halloumi über den Salat legen und Sonnenblumenkerne und Himbeeren nach Geschmack darüber verteilen.

guten Appetit!



- Anstelle von Sonnenblumenkerne können auch Walnusskerne oder Haselnüsse verwendet werden.
- Für eine schöne Farbe können zerstampfte Himbeeren in das Dressing hinzugefügt werden.

