



Halloumi Käse aus der Pfanne mit Pistazien und Basilikum

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Halloumi mit Basilikum	8 St.
Pistazien	6 EL
Bio Limetten	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Öl	2 EL
Kretischer Mischblütenhonig	3 EL
Olivenöl	3 EL
Salz	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, große Pfanne

1. Halloumi längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und zum Temperieren beiseitestellen. Pistazien aus den Schalen lösen und grob hacken. Limette waschen, ca. 0,5 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter klein abzupfen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Pistazien darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 2–3 Min. goldbraun rösten.
3. In einer Schüssel heiße Pistazien mit Honig, Limettenabrieb und 1 EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eine Pfanne oder idealerweise Grillpfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Halloumi beidseitig mit Öl einreiben und rundherum ca. 3–4 Min. goldbraun und kross anbraten.
5. Käsescheiben anschließend auf einer Servierplatte leicht überlappend anrichten. Honigpistazien und Basilikum auf dem Käse verteilen und mit einigen Spritzern Limettensaft und Olivenöl beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Krosser Halloumi mit Pistazien und Basilikum eignet sich entweder als Vorspeise oder noch besser als Bestandteil einer Meze-Tafel. Dabei werden viele kleine Gerichte, von denen sich alle bedienen können, gleichzeitig serviert. Weitere Meze-Ideen, die zum

Halloumi passen, sind beispielsweise [Zucchini-Puffer mit Feta und griechischem Joghurt](#) oder [Wassermelone-Feta-Salat und Minze](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1641 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	101 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	130 g