



Sommer-Sandwich mit Pfirsich, Tomate und Halloumi, dazu Basilikumöl und selbstgemachter Ketchup



Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	30 g
Salz	
Olivenöl	7 EL
Schalotten	1 St.
Pfirsiche	3 St.
Strauchtomaten	2 St.
Halloumi Grillkäse	400 g
Baguette	2 St.
Honig	1 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Pürrierstab

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel mit Salz und 3 EL Olivenöl mischen.
2. Schalotte halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, Kern entfernen und in dünne Spalten schneiden. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Halloumi abgießen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Baguette auf einem Backblech für ca. 10 Min. im Ofen backen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Tomaten, Pfirsiche und Schalotten zugeben, Honig und 1 EL Balsamico darüberträufeln und von jeder Seite ca. 2 Min. anbraten. Leicht salzen und pfeffern.
4. 4 Scheiben Tomaten und 7 Spalten Pfirsiche mit dem Bratensaft in einem hohen Gefäß mit 1 EL Basilikumöl zu Ketchup pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Gemüse in einer Schüssel beiseitestellen und die Pfanne auswischen. Baguette aus dem Ofen nehmen.

5. In der Pfanne erneut 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Halloumscheiben darin von jeder Seite ca. 2 Min. goldgelb anbraten und danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

6. Das abgekühlte Baguette halbieren, die Hälften aufschneiden und die eine Hälfte mit dem Pfirsich-Tomaten-Ketchup bestreichen, die andere Hälfte mit dem Basilikumöl beträufeln. Mit Tomaten, Halloumi, Pfirsichen und Schalotten belegen, zusammenklappen und Sandwich servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	704 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	40 g