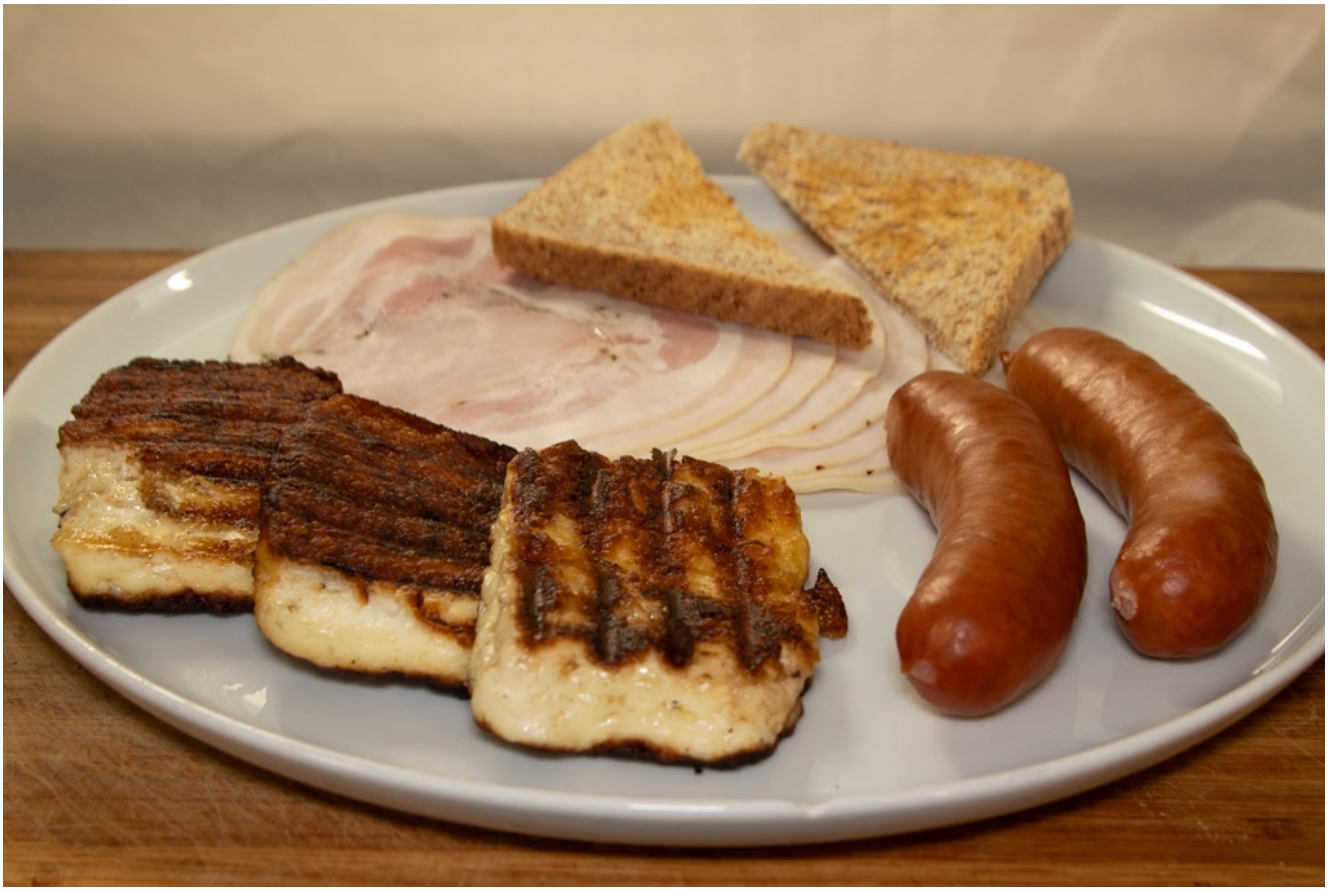
Abendlicher Snackteller mit Porchetta, Halloumi und Kohlwürsten auf Toastbrot



Feiner Snackteller
Bei diesem Gericht – oder besser gesagt, Abendessen – muss man nicht viel zubereiten. Der Halloumi wird etwa 6–8 Minuten in der Grillpfanne gegrillt. Und die Kohlwürste parallel dazu in siedendem Wasser erhitzt.

Dann wird der gegrillte Halloumi mit den Kohlwürsten und den Porchettascheiben schön auf sehr großen Tellern angerichtet.

Dazu gibt es getoastetes Toastbrot, das man natürlich während der Garzeit der beiden genannten Komponenten toastet. Butter nicht vergessen!

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Porchetta (etwa 16 Scheiben)
- 2 Packungen Halloumi (à 225 g)
- 4 Kohlwürste
- Toastbrot
- Butter
- Öl

Zubereitungszeit: 6–8 Min.

Kross gegrillter Halloumi

Zubereitung:

Halloumi längs in jeweils drei feine Scheiben schneiden. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Halloumischeiben darin auf jeder Seite jeweils etwa 3–4 Minuten grillen.

Parallel dazu Kohlwürste in einem Topf mit siedendem Wasser die gleiche Zeit erhitzen.

Toastbrot toasten.

Jeweils 8 Porchettascheiben auf einen großen Teller geben. 3 Halloumischeiben dazugeben. Und 2 Kohlwürste ebenfalls dazugeben.

Mit dem Toastbrot und Butter servieren. Guten Appetit!