

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Haloumi-Salat

für 2 Personen

1 Packung Haloumi - 2 Handvoll frischen Spinat - eine kleine Hand Basilikumblätter - 6 Kirschtomaten -  
nach Geschmack Sambal Oelek

Den Haloumi in mundgerechte Stücke schneiden und in der Pfanne (ohne Fett) knusprig  
braten.

Den Spinat in heißem Wasser mit etwas Salz dünsten.

Währenddessen die Kirschtomaten und Basilikumblätter klein schneiden und anschließend  
mit dem warmen Spinat vermengen.

Sambal Oelek, Salz & Pfeffer zum abschmecken unterheben.

Den warmen Haloumi ebenfalls untermischen und auf den Weizenfladen geben.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!