

## Gegrillter Halloumi auf buntem Salat

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **10**



### Zutaten für 4 Personen

2 Packungen Halloumi Käse  
6 EL Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig  
2 Salatköpfe  
100 g Blaubeeren  
100 g Himbeeren  
7 Feigen  
125 g Cherrytomaten

### Für das Dressing:

10 EL Olivenöl  
6 EL weißer Balsamico  
1 Spritzer Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

### Zubereitung:

1. Den Halloumi Käse in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit der Teriyaki Barbecuesauce mit Honig marinieren. Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Am Grill von beiden Seiten kurz auf mittlerer Hitze grillen.
2. Die Feigen vierteln. Die Tomaten waschen und halbieren.
3. Das Dressing zubereiten. Dafür alle Zutaten gut vermischen und den gewaschenen Salat damit marinieren.
4. Den Salat auf die Teller verteilen. Mit den Feigen und den Tomaten garnieren. Die gegrillten Halloumi Stücke dazugeben und mit Beeren verfeinern.
5. Sofort servieren.

**Tipp:** Dazu passt etwas gegrilltes Weißbrot.

Guten Appetit!