



# Gurkensalat mit Fenchel, Cantaloupe-Melone, Halloumi, Basilikum & Minze

**Rezept von Henriette Wulff**

**Mehr Rezepte gibt's unter: [www.henriettewulff.de](http://www.henriettewulff.de)**

## ZUTATEN

Für 4-6 Portionen

450 g Halloumi  
8 EL Olivenöl  
400 g Minigurken  
1 Cantaloupe-Melone  
250 g Fenchel  
2 Limetten  
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
1 Handvoll Basilikumblätter  
1 Handvoll Minzblätter  
wahlweise Chiliflocken zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

Den Halloumi erst in 1 cm dünne Scheiben und dann in 3-4 cm kleine Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Halloumi 3-4 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Den Halloumi abkühlen lassen.

Die Minigurken schräg in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die Melone halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in 3 cm breite Spalten schneiden. Die Spalten in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Den Fenchel je nach Größe halbieren oder vierteln und in möglichst dünne Streifen schneiden.

Für das Dressing die Schale der Limetten fein abreiben und den Saft auspressen. Schalenabrieb, Saft und 6 EL Olivenöl miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Basilikum und die Minze grob klein schneiden. Gurken, Melone, Fenchel, Dressing, Halloumi, Basilikum und Minze miteinander vermengen und sofort servieren.