



## Spargelsalat mit Halloumi-Käse und Paprika

### Zubereitung

1. Paprika waschen und in lange Streifen schneiden. Spargel schälen und bis auf die Spargelspitzen in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Spargelspitzen halbieren und gemeinsam mit den Spargelscheiben in BONA Aktiv leben goldgelb braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und dann mit Balsamico-Essig ablöschen.
2. Den geschnittenen Paprika und den in große Würfel geschnittene Halloumi-Käse inzwischen grillen (kann alternativ auch in der Pfanne gemacht werden).
3. Zum Schluss den Spargel, den Paprika und den Halloumi-Käse zusammenmischen. Mit Zitrone beträufeln und mit frischem Weißbrot servieren.

Das perfekt-leichte Gericht für laue Sommer!

**Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Josef Schatz.**

### Zutaten

2 Bund grüner Spargel

400g Halloumi-Käse

3 rote Paprika

BONA Aktiv leben

weißer Balsamico-Essig

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Zitrone