



**TG**  
Torsten Götz

# Grillierter Zucchini & Halloumi Käse mit Kirschtomaten – Fenchel Salat

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

## Zutaten Zucchini/Halloumi:

- 1 Zucchini
- 1 Pack Halloumi (200g)
- Salz/Gewürzsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- TG Curry
- Mildes Olivenöl

## Zubereitung

Zucchini waschen, Blütenansatz und Strunkansatz entfernen. Den Zucchini in ca. 1 cm dicke Längsscheiben schneiden.

Eine Teflonpfanne erhitzen, die Zucchini einlegen, langsam goldbraun braten. Vor dem Wenden mit Pfeffer und Gewürzsalz würzen.

In der Zwischenzeit den Halloumi Käse in ca. 2 ½ cm dicken Scheiben schneiden. Mit Curry und Pfeffer würzen (kein Salz!).

Wenn der Zucchini fertig grilliert ist aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Halloumi einlegen und auch langsam von beiden Seiten hellbraun und kross anbraten. Ebenfalls warm stellen.



## Mein Kochtipp

Das Gericht lässt sehr gut auch auf einem Grill zubereiten. Der salzige Halloumi Käse ist eine vielfältige und abwechslungsreiche vegetarische Alternative.



# Grillierter Zucchini & Halloumi Käse mit Kirschtomaten – Fenchel Salat

FÜR 4 PERSONEN      ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

## Zutaten

### Kirschtomaten-Fenchel-Salat

- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zweig Kirschtomaten
- ¼ Fenchel
- 3 Zweige Blatt Petersilie
- 2 EL Honigessig od. ein anderer sehr milder Essig
- 1-2 EL mildes Olivenöl
- Salz/Gewürzsalz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Den Knoblauch und die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die gewaschenen Kirschtomaten halbieren,

Den Fenchel und die Blatt Petersilie in ganz feine Streifen schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben.

Mit Pfeffer und Gewürzsalz würzen, mit Essig und Oliven abschmecken.



*Mein Tipp*

Noch raffinierter wird der Salat wenn man wenig fein geschnittene Minze dazugibt.