



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760  
hallo@chriskochtüte.de  
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de  
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

# Mandeliger Zucchini-Salat mit Halloumikäse

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen les dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, Zucker, eine Schüssel, eine kleine Pfanne sowie eine Tasse bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 20 min gibt's schon Essen!

Enden der **Zucchini** entfernen, Zucchini waschen, halbieren und längs in ganz dünne Streifen schneiden (Die Zucchinistreifen sollen ein bisschen wie Bandnudeln aussehen). Zucchinistreifen in einer Schüssel mit ½ Teelöffel Salz und einer Prise Zucker mischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Zucchini weicher sind und Wasser ziehen.

Olivenöl (1-2 EL für die 1-Portionen-Tüte, 3-4 EL für die 2-Portionen-Tüte) in eine Tasse geben. **Petersilie** waschen und Blätter abzupfen. Die Blätter klitzeklein schnippeln. Zu dem Öl geben und mit einem Löffel feste in der Tasse zerdrücken. Dann salzen und Pfeffern. Die **Mandeln** klein hacken.

**Halloumikäse** in etwas größere Würfel schneiden und mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren ca. 5-6 Min auf mittlerer Hitze goldbraun anbraten. **Knoblauch** klein schneiden. Nach ca. 3 Min den Knoblauch hinzugeben und mitbraten. Öfters umrühren.

Das Wasser, was sich in der Zucchinischüssel gesammelt hat, abgießen. Jetzt den Saft der **Zitrone** (der Halben für 1-Portion, der Ganzen für 2-Portionen) zu den Zucchini geben. Nochmal leicht salzen. Vorsichtig umrühren. Die Zucchini, dann den Halloumi auf den Teller geben, das Petersilien-Pesto in die Mitte der Zucchini geben und mit den Mandeln bestreuen. Das war's schon. Du hast einen tollen Salat gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf [facebook.com/chriskochtuete](https://facebook.com/chriskochtuete) oder schreib mir an [hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.