



Salat mit gegrillter Zucchini und Wassermelone

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zucchini mit einem Gemüseschäler längs in dünne Streifen schneiden. Mit der Grillgemüse Gewürzzubereitung würzen. Die Wassermelone in Ecken schneiden. Den Halloumi in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit dem Grillgemüse Gewürz würzen.
- 2 Mandeln ohne Öl in einer Pfanne (auf dem Grill) rösten.
- 3 Zucchinistreifen, Wassermelonenstücke und den Halloumi bei mittlerer Temperatur auf den Grill legen und von beiden Seiten zwei bis drei Minuten auf dem Rost grillen.
- 4 Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander in einer Schüssel vermischen und abschmecken.

Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-----------|----------------|
| 1 Stk. | Große Zucchini |
| 0.25 Stk. | Wassermelone |
| 200 g | Halloumi |
| 40 g | Mandelkerne |
| 1 TL | ♦ Grill Gemüse |

Für das Dressing

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 1 TL | Mandelmus |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe fein gehackt |
| 1 TL | Agavendicksaft |
| 4 EL | Zitronensaft |
| 4 EL | Olivenöl |
| 1 | Handvoll frische Kräuter, gehackt |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz ganz |

