



# 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 Seite 2-3 Minuten auf dem Rost grillen.
- 4 Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander in einer Schüssel vermischen und abschmecken.

## Zutaten für 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 frischer Kräuter gehackt
1 Prise	🔥 Meersalz jodiert grob
1 Prise	🔥 Pfeffer schwarz ganz

