



Halloumi Zucchini Päckchen

Feine Zucchini Päckchen mit Halloumi und Bulgursalat, dazu die köstliche Byodo Curry-Mango Sauce und die Chili-Paprika Sauce.

Zutaten

4 Portionen

Zutaten Bulgursalat

- 150 g Bulgur
- 100 g Kichererbsen aus der Dose/Glas
- 1 Paprika, rot
- 2 Minigurken
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Stiele Minze, frisch
- 5 Stiele Petersilie, glatt
- 1 Zitrone
- 2 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
- 2 TL Honig oder Agavendicksaft
- 1 Prise Byodo Meersalz
- 0.5 TL Harissa

Zutaten Zucchini Päckchen

- 250 g Halloumi
- 2 Zucchini, groß
- 0.5 TL Byodo Meersalz
- 1 Prise Harissa
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
- Byodo Curry-Mango Sauce
- Byodo Chili-Paprika Sauce

Zubereitung

Zubereitung Bulgursalat

Bulgur in 300 ml Salzwasser aufkochen, dann 10 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls kleine Mengen Wasser nachgießen. Währenddessen Paprika und Gurken waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Kräuter von den Stielen zupfen und hacken. Kichererbsen abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für das Bulgurdressing die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit Olivenöl, Honig und Salz zu einem Dressing aufschlagen.

Den fertigen Bulgur in einer großen Schüssel auskühlen lassen. Harissa und Dressing dazugeben und gut verrühren. Das Gemüse und die Kräuter dazugeben, gut vermengen und abgedeckt ziehen lassen.

Zubereitung Zucchini-Päckchen

Für die Zucchini Päckchen den Halloumi in vier gleich große Rechtecke schneiden. Die Zucchini mit einem großen Gurkenhobel oder einer Aufschnittmaschine in ca. 16 dünne Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben ausbreiten und ganz dünn mit Salz bestreuen, um das Wasser zu entziehen und die Scheiben weicher zu machen. 5 Minuten einziehen lassen und dann mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Jeweils 4 Zucchinischeiben kreuzweise und überlappend hinlegen, den Halloumi in die Mitte legen, mit Pfeffer und etwas Harissa würzen und dann mit Zucchini einschlagen. Mit Zahnstochern oder Metallspießen feststecken. Mit Olivenöl bepinseln.

Den Grillrost heiß werden lassen und mit etwas Öl bestreichen. Die Zucchini Päckchen von beiden Seiten jeweils 3-5 Minuten grillen. Mit dem Bulgursalat zusammen anrichten und servieren. Als Dip eignen sich je nach Geschmack die Byodo Curry-Mango oder Chili-Paprika Sauce.

Als vegane Alternative kann statt Halloumi auch marinierter Tofu oder veganer Fetakäse verwendet werden.