

Zoodles-Salat mit Gebratenem Halloumi

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 Bund	Petersilie
7 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
5 EL	Apfelsaft
3 EL	Apfelessig
2 TL	Honig
3 EL	Rapsöl frisch gemahlener Pfeffer
1	Zucchini
2	Möhren
1	Rettich
30 g	Pinienkerne
200 g	Halloumi Käse
120 g	Wildkräutersalat

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Dressing Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und grob hacken. Ponzu Zitrone, Apfelsaft, Essig, Honig und 2 EL Öl mit Petersilie verrühren und mit Pfeffer würzen. Wildkräutersalat waschen, trocken schleudern und putzen.

Schritt 2

Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Möhren und Rettich schälen, waschen und mit der Zucchini mit einem Spiralschneider (alternativ: mit einem Sparschäler) in längliche Streifen schneiden.

Schritt 3

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und herausnehmen. Halloumi in mundgerechte Stücke schneiden und in dem restlichen erhitzten Öl ca. 3-4 Minuten von beiden Seiten braten.

Schritt 4

Wildkräutersalat mit Zucchini, Möhren und Rettich auf Tellern verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Halloumi auf dem Salat anrichten, mit Pinienkernen bestreuen und servieren (alternativ: alles zum Mitnehmen in Dosen verpacken).