

Zoodles-Salat mit gebratenem Halloumi

Zubereitungszeit **30**
Kalorien pro Portion **347**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 1 Bund Petersilie
- 7 EL Kikkoman Ponzu Zitrone
- 5 EL Apfelsaft
- 3 EL Apfelessig
- 2 TL Honig
- 3 EL Rapsöl
- 0 frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zucchini
- 2 Möhren
- 1 Rettich
- 30 g Pinienkerne
- 200 g Halloumi Käse
- 120 g Wildkräutersalat

Zubereitung:

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, rocken schleudern und putzen.

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.

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.

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).

Guten Appetit!