

Rezeptidee der Woche



Zutaten

- ✓ 1 Schlängengurke
- ✓ 3 dicke Möhren
- ✓ 200 g Spaghetti
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ 1 rote Zwiebel
- ✓ ½ Beet Kresse
- ✓ Je eine Handvoll gemischte Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie z.B.)
- ✓ 4 EL Olivenöl
- ✓ 2 TL Agavendicksaft
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ 1 EL Bratolivenöl
- ✓ 200g Halloumi

Gurkenspagettisalat mit Kräutervinaigrette und Halloumi

Gurke waschen und streifig schälen. Möhren ebenfalls schälen. Das Gemüse mit dem Spiralschneider zu „Spagetti“ verarbeiten (oder mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden). Spagetti nach Packungsanweisung garen, in der letzten Minute die Möhrenspiralen zugeben. Abgießen und gut abtropfen lassen. Zitrone auspressen. Aus Zitronensaft, etwas Wasser, Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und den Kräutern eine Vinaigrette rühren. Zwiebel fein hacken und zugeben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Halloumi darin goldbraun braten. Den Käse in Würfel schneiden. Die Salatzutaten mit dem Dressing vermischen (Gurken eventuell auf Spagettilänge kürzen). Halloumiwürfel darauf verteilen und servieren.

