Rezept

Halloumi mit Zucchini-Pesto-Nudeln

Ein Rezept von Halloumi mit Zucchini-Pesto-Nudeln, am 04.05.2024

Zutaten

1	Knoblauchzehe
25 g	Pinienkerne
40 g	geriebener Parmesan
	Salz
200 g	Halloumi (Grillkäse)
3-4	mittelgroße Zucchini (ca. 1 kg)
1 großes Bund	Basilikum
25 g	Walnusskerne
80 ml	Olivenöl
	Pfeffer
1/2-1 TL	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto den Knoblauch schälen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Pinienkerne und Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann herausnehmen.

2. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Parmesan in einen hohen Rührbecher geben, das Olivenöl nach und nach dazugießen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Käse in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Die beschichtete Pfanne dünn mit Öl ausstreichen und den Käse darin auf beiden Seiten ca. 4 Min. braten. Herausnehmen und auf einem Teller warm halten.

4. Inzwischen Zucchini putzen, waschen und mit einem Sparschäler längs in dünne, lange Streifen schneiden. Die Zucchinistreifen in die Pfanne geben und im Restfett des Käses unter Wenden ca. 4 Min. braten, dann das Pesto untermischen. Halloumi mit den Zucchini-Pesto-Nudeln servieren.