

Rezept

Halloumi-Zucchini-Päckchen mit Gremolata

Ein Rezept von Halloumi-Zucchini-Päckchen mit Gremolata, am 25.04.2024

Zutaten

Für die Gremolata

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 1 Bund Petersilie |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Rosmarin |
| Pfeffer | Salz |

Für die Päckchen

- | | |
|--|----------------------------|
| 2 lange, schmale Zucchini (z. B. grün und gelb; à ca. 200 g) | Salz |
| 4 TL Olivenöl | 250 g Halloumi (Grillkäse) |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 44 g F, 32 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen, kalt stellen. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen, fein hacken. Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln abstreifen und sehr fein schneiden. Mit Zitronenschale, Petersilie, Knoblauch und Pfeffer mischen.
2. Zucchini waschen, trocken tupfen, putzen und längs halbieren. Von den Zucchini der Länge nach insgesamt acht gleichmäßig dünne Scheiben (ca. 3 mm) abschneiden oder abhobeln. Zucchinischeiben mit Salz bestreuen und 10-15 Min. ziehen lassen, damit sie flexibler werden. Den Halloumi trocken tupfen und in vier gleichmäßige Scheiben schneiden.
3. Zucchinischeiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Je zwei Scheiben Zucchini über Kreuz aufeinanderlegen. In die Mitte je ca. 1 TL Gremolata geben. 1 Halloumischeibe darauflegen. Überstehende Zucchinischeiben darüber zusammenlegen. Mit Spießchen feststecken.
4. Grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Halloumi-Zucchini-Päckchen mit Öl bestreichen. Mit der Spießchenseite nach unten auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill schließen. Päckchen 3-4 Min. grillen. Übrige Gremolata salzen. Die Spießchen entfernen. Päckchen mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Gremolata servieren. Evtl. Zucchinieste kleiner schneiden, mit Öl mischen, 3-4 Min. grillen und würzen.