Rezept

Halloumi-Zucchini-Schmarren

Ein Rezept von Halloumi-Zucchini-Schmarren, am 30.05.2025

Zutaten

1	Zucchino (ca. 200 g)
70 g	Halloumi
150 g	Schmand
	Pfeffer
ca. 100 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Schalotte
½ Bund	Schnittlauch
	Salz
2	Eier (M)
60 g	Weizenmehl (Type 550)
2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 46 g F, 23 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Zucchino putzen, waschen und ca. 1 cm groß würfeln. Schalotte schälen und fein würfeln. Halloumi grob raspeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit Schmand verrühren. Schmandmischung mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Milch und Mehl zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. Halloumi unter den Teig rühren und Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

3. Öl in einer beschichteten Pfanne (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Zucchino darin bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 2 Min. anbraten. Schalotte dazugeben, ca. 2 Min. mitbraten. Teig darauf verteilen, alles 5-7 Min. weiterbraten. Schmarren mit einem Pfannenwender vierteln, wenden und in ca. 5 Min. fertig braten. Schmarren mithilfe zweier Gabeln in Stücke zupfen, auf Teller verteilen und mit Dip servieren.