

## Rezept

# Zucchini-Pimientos-Pfanne

Ein Rezept von Zucchini-Pimientos-Pfanne, am 22.07.2024

## Zutaten

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>4</b> kleine Zwiebeln      | <b>2</b> Knoblauchzehen                                  |
| <b>3</b> Zucchini (ca. 600 g) | <b>200 g</b> Pimientos de Padron (spanische Bratpaprika) |
| <b>450 g</b> Halloumi         | <b>6 EL</b> Olivenöl                                     |
| Salz                          | Pfeffer  |
| <b>1 Bund</b> Petersilie      | <b>100 g</b> grüne Oliven                                |
| <b>2 TL</b> Zitronensaft      |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 47 g F, 29 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in dünne Ringe, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Pimientos abbrausen und abtropfen lassen. Halloumi ca. 1,5 cm groß würfeln.
2. In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Halloumi darin bei hoher Hitze in zwei Portionen unter Wenden in 3-4 Min. rundum hellbraun braten. Aus der Pfanne nehmen. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Pimientos und Zucchini zugeben, bei hoher Hitze 4-5 Min. braten, salzen und pfeffern.
3. In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Halloumi und Oliven zum Gemüse geben und ca. 2 Min. erwärmen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Fladenbrot oder Ciabatta.