

Zucchinipfanne mit Halloumi und Merguez

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Zucchinipfanne

- 3 kleine Zucchini
- 4 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 Merguez
- 1 Esslöffel Kurkuma
- 1 Esslöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zum Überbacken

- 1 Päckchen Halloumi

Besonderes Zubehör

- Pfanne (ofenfest)

Zum Garnieren

- 1 Esslöffel Basilikum

Zucchinipfanne hallöchen - schön dich kennenzulernen in dieser stressigen Phase! Keine Zeit zum Einkaufen, keine Zeit zum Kochen, keine Zeit zum Luftholen aber riesigen Hunger. Kennt wohl jeder. Nervt. Genau in so einer

Situation ist dieses easy-peasy Gericht entstanden.

Also was tun? **25 Minuten zum Kochen** müssen reichen. Kühlschrank-Check: Zucchini, Tomaten, Halloumi. Hmm ... schon wieder Salat? Och nee - was Warmes sollte es schon sein. Momentchen mal ... da war doch noch was im Tiefkühlfach ... **Merguez!**

Ich liebe diese **würzigen Lammwürstchen** wirklich heiß und innig. Ich weiß, Lamm ist nicht jedermanns Sache - bleibt mehr für mich. Nein, was ich sagen will: Du kannst Merguez ohne Probleme gegen sämtliche Würstchen oder Fleischsorten austauschen. Sollte der Ersatz jedoch nicht so stark gewürzt sein, musst du ein wenig nachhelfen und nachwürzen. Zur Zucchinipfanne passt, was dir schmeckt.

Wie das Leben so spielt, entstehen die besten Dinge ungeplant. Das gilt sowohl für Kinder wie auch für's Essen.

- 1 -

Ofen auf 220 °C Grillstufe oder Oberhitze vorheizen.

- 2 -

Zwiebel, Zucchini und Tomaten klein würfeln. Merguez in ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Halloumi in dünne Scheiben schneiden.

- 3 -

Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebeln anschwitzen. Merguez hinzugeben und scharf anbraten. Zucchini und Tomaten in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel und Kurkuma würzen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Gemüse mit Halloumi belegen. Unter dem heißen Grill

Zucchinipfanne mit Halloumi und Merguez

kurz überbacken, bis der Halloumi goldbraun ist. Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen.