



Regenbogenspieße by Miss_Gruenkern

 Ca. 35 Minuten + ca. 2 Stunden einlegen

 Für 4 Personen



Zutaten

1 EL Grafschafter Goldsaft	5 EL Öl
1 TL Sojasauce	1 gepresste Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver	0,5 TL Salz (Rauchsalz)
0,5 TL gemahlener Pfeffer	250 g Halloumi
1 dünne Zucchini	2 Paprika (gelb & rot)
1 rote Zwiebel	8 braune Champignons
10 ml Öl	100 ml Naturjoghurt
1 EL Grafschafter Goldsaft	1 TL Senf
1 Spritzer Zitronensaft	1 gepresste Knoblauchzehe
1 TL gehackte Petersilie	0,5 TL Salz
0,5 TL grob gemahlener	250 g gemischten Salat

Pfeffer

50 g Pinienkerne

1 Salatgurke

Zubereitung

In Kooperation mit Ronja Pfuhl von [Food'n'Photo](#) by [@miss_gruenkern](#)

Spieße:

Die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einem Teller verteilen. Von beiden Seiten mit Salz bestreuen und beiseitestellen.

Für die Marinade alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander verrühren.

Paprika waschen, gut abtrocknen und in gleichgroße Würfel schneiden.

Den Halloumi gut abtropfen lassen, ggf. mit einem Tuch abtupfen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen.

Die Zwiebel abziehen und vierteln.

Die Zucchinischeiben trocken tupfen und zusammen mit dem restlichen Gemüse und dem Halloumi in die Schüssel mit der Marinade geben.

Alles gut vermengen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen ein paar Mal umrühren.

Das Gemüse und den Halloumi auf die Spieße stecken und einige Minuten von allen Seiten grillen, bis alles Farbe angenommen hat.

Salat:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Abkühlen lassen.

Für das Dressing alle Zutaten in den Dressing-Shaker geben, diesen verschließen und gut schütteln, bis sich alles verbunden hat.

Den Salat waschen und trockenschleudern.

Die Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln oder mit dem Spiralschneider zu kleinen Girlanden schneiden.

Salat, Gurke, Pinienkerne und Dressing vermischen und direkt servieren.