



Raffiniertes

# Halloumi-Zucchini-Puffer mit Chili-Honig

## Zutaten

für 2 Portionen

*für die Halloumi-Zucchini-Puffer*

500 g Zucchini

1 TL Salz

50 g Mehl

3 EL Semmelbrösel

225 g Halloumi

3 Frühlingszwiebeln

2 Eier

Minze

Pfeffer

Olivenöl

*für den Chili-Honig*

3 EL Honig

1 Chilischote

1 Zitrone

## Zubereitung

Die Zucchini raspeln, mit dem Salz vermischen und etwa zehn Minuten in einem Sieb ziehen lassen; anschließend gut ausdrücken. Das Mehl mit den Semmelbrösel und dem Pfeffer vermengen und die Zucchini dazugeben; alles gut vermengen. Den Halloumi raspeln und zusammen mit den Eiern vermengen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, kleine Puffer in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Die gehackte Chilischote zum Honig geben, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles vermengen. Den Chili-Honig über die Puffer verteilen.

Brennwert: 1.554 kJ, 371 kcal · Zeit: ½ Stunde