



## Halloumi-Aprikosenspießchen mit Avocado-Minze-Dip

### **Zutaten (für vier Personen)**

#### Halloumi-Aprikosenspießchen:

400 g Halloumi  
200 g Aprikosen  
2 EL Sonnenblumenöl

Saft von 1 Limette  
2 EL Olivenöl  
1 EL Agavendicksaft  
Zitronenthymianzweige

#### Avocado-Minze-Dip:

2 reife Avocados  
2 EL Schmand  
Saft von 1 Zitrone  
1 EL fein geriebene Mandeln  
1/2 TL fein geriebener Ingwer  
3 Msp. Chiliflocken  
4 Zweige Minze, fein geschnitten  
evtl. Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 30 Minuten)**

Abgetropften Halloumi sowie gewaschene Aprikosen in kleine Stücke würfeln, dann abwechselnd auf kleine Holzspießchen stecken und im erhitzten Öl ringsum goldgelb anbraten.

Avocados halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch mit dem Löffel herausnehmen und gut mit einer Gabel zerdrücken. Schmand, Zitronensaft, Mandeln, Ingwer und Chiliflocken hinzugeben, alles zu einem Dip verrühren, evtl. mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Minze unterheben.

Die abgekühlten Spießchen mit einer Mischung aus dem Saft von einer Limette, 2 EL Olivenöl und 1 EL Agavendicksaft bestreichen. Alles auf Zitronenthymianzweige in ein geeignetes Transportgefäß legen, verschließen und bis zur Abfahrt kühlen.



## **Spinat-Maultaschensalat mit Pfifferlingen und Speck**

### **Zutaten (für vier Personen)**

600 g Spinat-Maultaschen (küchenfertig)  
250 g Pfifferlinge (küchenfertig)  
2 EL Olivenöl

### Marinade:

120 ml Gemüsebrühe  
80 g kleine Speckwürfel  
4 EL Obstessig  
3 EL Olivenöl  
2 Frühlingszwiebeln  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Maultaschen bissfest garen, abschütten, abkühlen lassen und in Streifen schneiden.  
Pfifferlinge kalt abbrausen, auf Küchentrepp trocknen lassen und in heißem Olivenöl bissfest braten.  
Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Speckwürfel hinzugeben, kurz köcheln lassen, Essig und Öl hinzugeben, nochmals aufkochen. Erkalten lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Maultaschen und Pfifferlinge in eine Schüssel geben, Frühlingszwiebel-Ringe hinzufügen, Marinade darüber geben, gut vermengen und etwa zwei Stunden ziehen lassen. Salat in ein geeignetes Transportgefäß geben, gut verschließen und bis zur Abfahrt kühlen.