



# Gefüllte Weinblätter mit Garnelen, Zucchini, mariniertem Halloumi und Avocadocrème

Zutaten für 4 Personen

## Zutaten:

200 g	Weinblätter zum Füllen	80 g	Halloumi
60 g	Weißwein		Olivenöl
200 g	Geflügelbrühe / Gemüsebrühe		Pfeffer schwarz
4 St.	Garnelen frisch mit Schale		Oregano frisch
4 St.	Zucchini mit Blüte wenn vorhanden	1 St.	Chillischote
4 St.	frische Flaschentomaten	1/2 St.	Zitronenschale
	Basilikum		
2 St.	Avocado		
	griechischer Joghurt		
1 St.	Knoblauch frisch		
40 g	Frühlingslauch		
4 St.	Minzblätter		

## Zubereitung:

Halloumi mit Olivenöl, der Chillischote und dem Oregano, schwarzen Pfeffer und der Zitronenschale einige Stunden marinieren.

Garnelen schälen, entdarmen, waschen und auf einem Küchentuch trocken legen.

Zucchini von der Blüte trennen und in feine Würfel schneiden.

Das Weinblatt ausbreiten und die Zucchiniblüte darauf ausbreiten, Garnele auflegen, würzen und mit dünnen Streifen von dem Halloumi fest einrollen.

In einer kleinen Reine / Auflaufform etwas Olivenöl erwärmen und die gefüllten Weinblätter leicht anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und die gewürfelten Tomaten und den Geflügelfond auffüllen, aufkochen und ca 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei ca. 160 C° backen. Avocado schölen halbieren und ausschaben mit dem Joghurt in einer Schüssel kräftig verrühren, würzen und mit feinen Lauchringen und wenig Minze und Knoblauch abschmecken und zu den Weinblättern reichen.

Mein Tipp: Füllen Sie die Reisblätter mit gekochtem Reis und fein geraucherten Lachswürfeln oder nur mit Gemüsewürfeln und Reis als vegetarisches Gericht.