

Halloumi-Grillspieße

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 g Halloumi
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer

Halloumi-Käse in Würfel (etwa 2 cm Kantenlänge) schneiden. Zucchini waschen, putzen und in knapp fingerdicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, vierteln, entkernen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und vierteln. Alles abwechselnd auf Holzspieße stecken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren und die Spieße mit der Marinade bepinseln. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Grill oder Backofen auf etwa 200 Grad vorheizen.

Die Spieße etwa 10-15 Minuten grillen, bis der Halloumi goldbraun ist. Dabei mindestens einmal wenden. Vorsicht: Es wird Fett austropfen, also eine Auffangschale benutzen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen