

Rezept Halloumi-Spieße

Halloumi-Käse wird oft mit Mozzarella verglichen, ist jedoch wesentlich würziger und schnittfester.

Zutaten:

250 g Halloumi
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
2 EL Kräuter (Basilikum, Thymian, Rosmarin)
12 Champignons
1 Zucchini
1 Paprikaschote
4 Holzspieße

Zubereitung:

Den Käse für kurze Zeit in kaltes Wasser einlegen, wieder herausnehmen und gut trocknen.

Für die Halloumi-Spieße den Käse in 1 cm dicke Würfel schneiden.

In einer Schüssel das Olivenöl hineingeben. Die Knoblauchzehen abziehen, in das Olivenöl pressen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern mischen.

In diese Marinade wird nun der Käse gelegt und für ein paar Stunden in den Kühlschrank gestellt, damit er ordentlich durchziehen kann.

Während die Holzspieße für einige Zeit in Wasser eingeweicht werden, wird das Gemüse vorbereitet.

Die Paprika und Zucchini waschen, das Kerngehäuse und die weißen Innenhäute der Paprika entfernen und anschließend in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zucchini halbieren und in etwas dickere Scheiben schneiden.

Die Pilze je nach Größe eventuell halbieren.

Nun die Spieße aus dem Wasser nehmen und abwechselnd den Käse und das Gemüse aufspießen.

Die Halloumi-Spieße können nun entweder auf dem Grill oder in dem Backofen auf dem Rost zubereitet werden. Zwischendurch die Halloumi-Spieße immer mal wieder mit der Marinade überträufeln.

Halloumi erhält man entweder in einer der großen Supermärkte oder auch in einem türkischen/arabischen Lebensmittelgeschäft.

[zurück zu den Grillrezepten](#)