Grillkäse-Spieße mit Mango

Die Grillkäse-Spieße mit Mango sind ein fruchtig-würziges Grill-Rezept, das perfekt zu warmen Tagen passt. Ideal als vegetarische BBQ-Idee, Vorspeise oder leichte Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

200 g	Grillkäse
2 Stk.	Mangos (gut gereifte)
12 Stk.	Cocktailtomaten
5 EL	Olivenöl extra vergine
3 EL	Balsamico Bianco
2 TL	Honig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Grillkäse-Spieße mit Mango** zuerst die Marinade zubereiten. Olivenöl extra vergine, weißen Balsamico-Essig, Honig sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Die Mango schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Grillkäse ebenfalls würfeln. Die Tomaten waschen und ganz lassen.

2. Die Holzspieße einige Minuten in Wasser einweichen, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen. Anschließend Mango, Halloumi-Grillkäse und Tomaten abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Spieße rundherum mit der Marinade bestreichen. Die Grillkäse-Spieße bei mittlerer Hitze etwa 5–10 Minuten grillen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Tipp

Die Grillkäse-Spieße mit Mango auf einem frischen Salat anrichten und mit Basilikum garnieren. Nach Belieben noch etwas Marinade darüberträufeln.