Halloumi-Gemüse-Spieße

Die Halloumi-Gemüse Spieße vom Grill sorgen für Abwechslung und sind nicht nur bei Vegetariern beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

200 g	Halloumi
2 Stk.	Rote Zwiebeln
2 Stk.	Paprika
8 Stk.	Cocktailtomaten
1 Stk.	Zucchini (kleine)
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Oregano (frisch, fein gehackt)
1 TL	Thymian (frisch, fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die vegetarischen **Halloumi-Gemüse-Spieße** vom Grill den Halloumi in zirka 2 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, Enden entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und vierteln, sodass größere Stücke entstehen. Die vorbereiteten Zutaten abwechselnd auf Holz- oder Metallspieße stecken.

2. Nun die Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer anrühren und die Spieße großzügig damit bepinseln. Anschließend zirka 30 Minuten ziehen lassen.

3. Den Grill vorheizen und die Spieße auf den Rost legen. Grillzeit: zirka 10–15 Minuten, dabei regelmäßig wenden, bis der Halloumi goldbraun und das Gemüse leicht gebräunt ist.

Tipp

Optional kannst du zwischen die Gemüsestücke Lorbeerblätter oder auch frische Kräuterzweige wie Rosmarin stecken – das verleiht dem Grillgut ein intensives Aroma.