

Nah&Frisch

Professional

Gegrillte Käse-Tomaten-Spieße

Hauptspeise

Grillen

Kinder

Schnelle Küche

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Für die Spieße den Halloumi oder den Feta in mund gerechte Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, abtropfen lassen und abwechselnd mit dem Käse auf Holzspieße stecken. Das Öl mit dem Zitronensaft und der Petersilie vermengen und mit Salz und Chili würzen. Die Spieße mit dem Gewürzöl bepinseln und auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden von allen Seiten 5-6 Minuten goldbraun grillen. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Perfekt dazu passt ein einfacher grüner Salat, Kichererbsenpüree und Fladenbrot



ZUTATEN 

400 g Halloumi-Käse oder Feta

250 g Cocktailtomaten

4 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

1 EL frisch gehackte Petersilie

Bad Ischler Kristallsalz

Chiliflocken

1 EL Schnittlauch-Röllchen