



Halloumispieße mit Zitronenmarinade

Diese Kombination sorgt für Sommerstimmung und Begeisterung bei Grillabenden. Weicher Halloumi trifft auf knackige Zucchini, in der Marinade überrascht Basilikum den Gaumen.

Für 4 Portionen

Für die Spieße:
500 g Halloumi
2 Zucchini

Für die Marinade:
2 Knoblauchzehen
3 EL frische
Basilikumblätter
2 Bio-Zitronen
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Spieße:
Den Halloumi in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini putzen und in dünne Scheiben hobeln. Abwechselnd Halloumi und Zucchini auf Spieße stecken. Dabei die Zucchinischeiben immer wieder umklappen, um hübsche Schlaufen zu erhalten.

Für die Marinade:

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum ebenfalls fein hacken. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

Alles mit Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spieße mit der Hälfte der Marinade bestreichen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen, bis der Käse an einigen Stellen knusprig ist. Die zweite Zitrone in Spalten schneiden.

Die Spieße mit dem Rest der Marinade bestreichen und mit den Zitronenspalten servieren.