Nah&Frisch

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 mitdem 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