



BBQ-Special: Bunte Halloumispieße

mit Tomaten-Gurken-Salat und Pitabrot



ca. 35min



2 Personen

Halloumi ist ja sowieso schon Stammgast in unserer Feierabendküche, aber aufgespießt und frisch vom Grill schmeckt er einfach noch ein bisschen besser. Okay, die Pfanne tut es natürlich auch – draußen essen kann man ja trotzdem. Der Halloumi bekommt auf den Spießen Gesellschaft von Zucchini und Zwiebeln, als weitere Partygäste gesellen sich ein Tomaten-Gurken-Salat und knusprig geröstete Pitabrote dazu. Eine launige Runde!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Minigurke
- 1 Tomate
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 1 Packung Halloumi ⁷
- 1 Zucchini
- 1 Packung Pitabrot ¹

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Grill oder Grillpfanne
- 8 Schaschlikspieße
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel

Kochtipp

Allergene

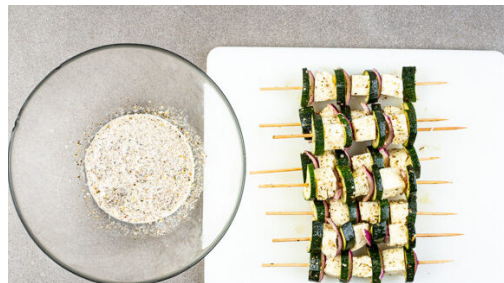
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1034kcal, Fett 54.5g,
Kohlenhydrate 97.7g, Eiweiß 39.6g



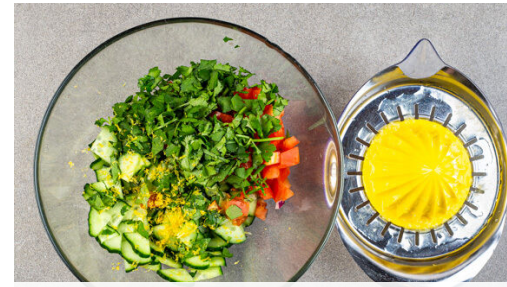
1. Gemüse schneiden

Den Grill vorheizen, ggf. eine Grillpfanne bereitstellen. 8 Schaschlikspieße in Wasser einweichen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in ca. 1,5cm breite Spalten, die **andere Hälfte** in feine Würfel schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



4. Spieße und Dip zubereiten

Die **Zwiebelspalten**, den **Halloumi** und die **Zucchini** unter das **Würzöl** mengen, dann abwechselnd auf die Schaschlikspieße ziehen. Das **übrige Würzöl** mit der **restlichen Gewürzmischung** und 2EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren.



2. Salat zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zwiebelwürfel**, die **Gurken**, die **Tomaten** und den **Koriander** mit der **Zitronenschale** sowie **2EL Zitronensaft** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Spieße grillen

Ggf. die Grillpfanne bei starker Hitze erwärmen. Die **Halloumispieße** auf dem Grill oder in der Grillpfanne in 6–8Min. goldbraun grillen, dabei regelmäßig wenden. **Tipp:** Den **Käse** gut im Auge behalten, damit er zwar appetitliche Röstspuren bekommt, aber nicht zu dunkel wird.



3. Würzöl anrühren

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit dem **restlichen Zitronensaft**, der **1/2 der Gewürzmischung**, 1 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Den **Halloumi** in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren, dann quer in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.



6. Brote erwärmen

Inzwischen **4 Pitabrote** mit insgesamt 1 EL Olivenöl bepinseln. Wenn die Spieße fertig sind, die **Brote** auf dem Grill oder in der Grillpfanne auf jeder Seite ca. 1Min. erwärmen. Die **Halloumispieße** mit dem **Tomaten-Gurken-Salat**, dem **Dip** und dem **Pitabrot** servieren.