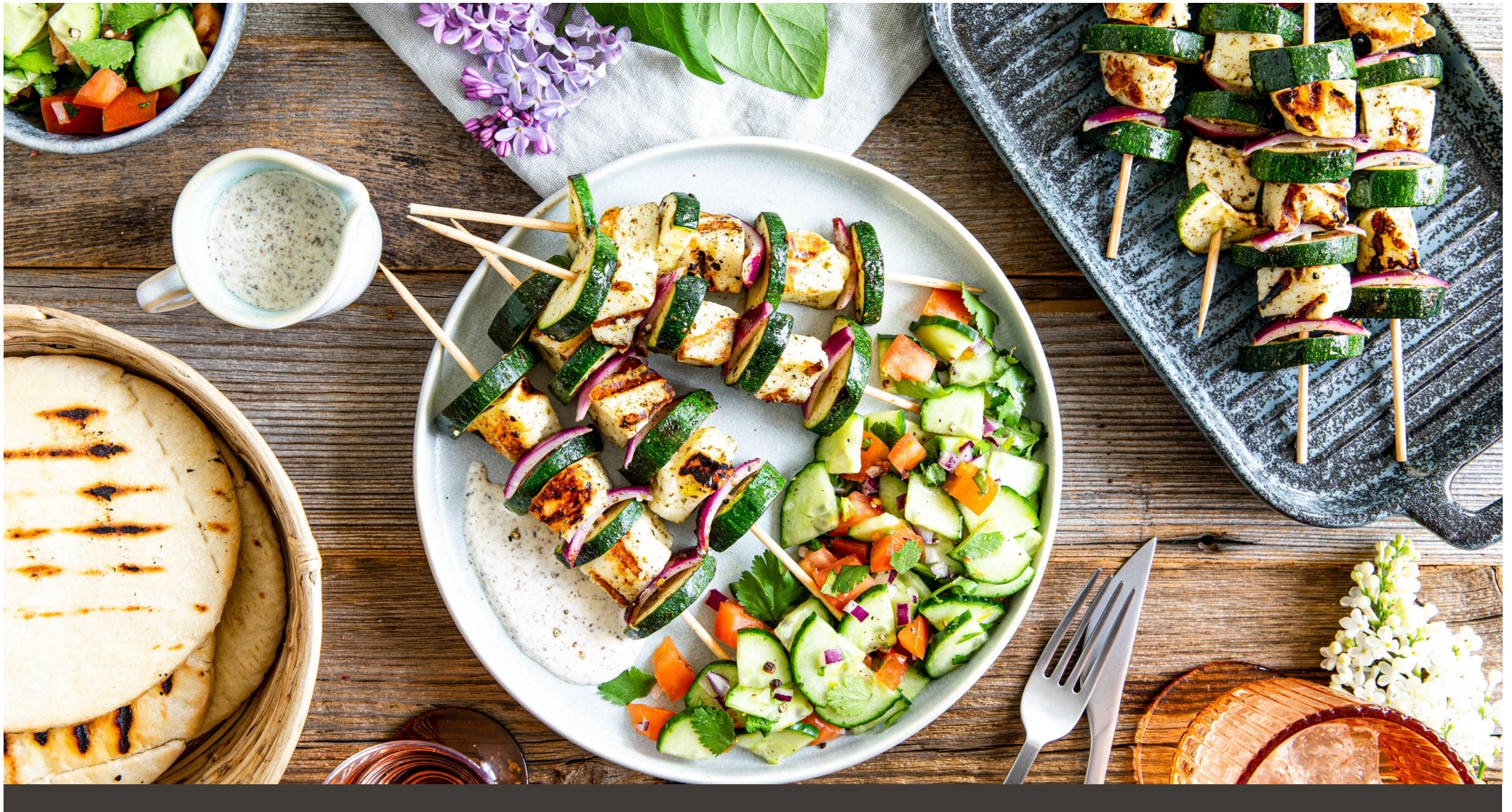




BBQ-Special: Bunte Halloumispieße

mit Tomaten-Gurken-Salat und Pitabrot



ca. 35min



3-4 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!

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 20g Koriander
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 2 Packungen Halloumi ⁷
- 2 Zucchini
- 2 Packungen Pitabrot ¹

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1030kcal, Fett 54.4g,
Kohlenhydrate 96.7g, Eiweiß 39.4g



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 4EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren.



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.



A top-down view of four round, golden-brown cookies with a crisscross pattern, resting on a black griddle. The cookies are arranged in a 2x2 grid. The griddle has a black handle on the right side. The background is a light gray surface.

Inzwischen **8 Pitabrote** mit insgesamt 2EL 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.