



Orientalische Grill-Aubergine und Halloumi-Pfirsich-Spieße



20-30min



4 Portionen

Köstlicher Halloumi gehört zu einem orientalischen Grillabend einfach dazu! Heute wird er mit saftigen Pfirsichen auf Spießen gegrillt. Dazu gibt es würzige Auberginenscheiben, die zuvor in einer raffinierten Marinade aus Berbere-Gewürz, Misopaste, Sriracha-Sauce und Olivenöl gezogen haben. Das ist Fusion de luxe!

Was du von uns bekommst

- Halloumi
- Berbere-Gewürz
- Knoblauchzehen
- 8 Schaschlik-Holzspieße
- Pfirsiche
- Auberginen
- helle Misopaste^{1,6}
- Sriracha-Sauce
- frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

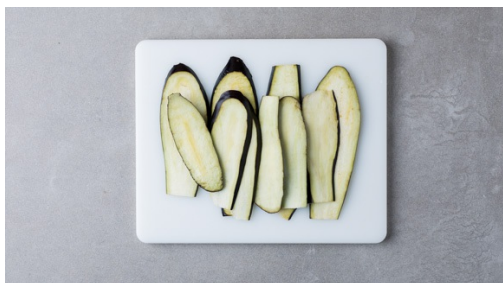
Alternativ können die Auberginen auch 25-30Min. im Backofen bei 190°C Umluft gebacken und die Spieße in der Pfanne gebraten werden.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

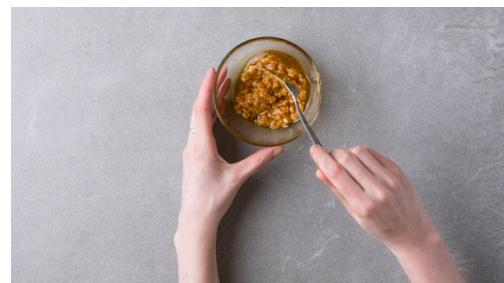
Nährwertangaben pro Portion

Energie 540kcal, Fett 42.2g, Kohlenhydrate 12.9g, Eiweiß 25.3g



1. Aubergine schneiden

Die **Auberginen** der Länge nach jeweils in 4-5 fingerdicke Scheiben schneiden.



2. Gewürzöl rühren

Den **Knoblauch** schälen, fein hacken und mit der **Misopaste**, der **Sriracha-Sauce**, dem **Berbere-Gewürz**, 4EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1/2TL Zucker verrühren.



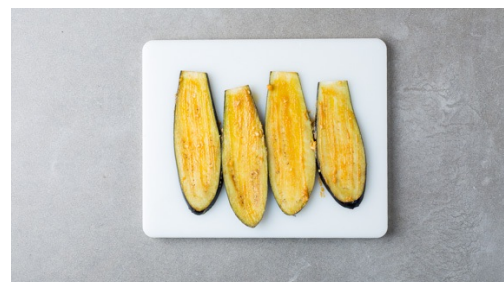
3. Spieße vorbereiten

Den **Halloumi** in gleichmäßige, 2cm große Würfel schneiden. Die **Pfirsiche** entweder halbieren und den Kern entfernen oder das Fruchtfleisch eng um den Kern herum abschneiden. Die **Pfirsiche** in 1-2cm breite Spalten schneiden.



4. Spieße zusammenstellen

Den **Halloumi** und die **Pfirsichstücke** abwechselnd auf die **Spieße** ziehen.



5. Auberginen würzen

Die **Auberginen** sorgfältig von beiden Seiten mit der **Würzpaste** bepinseln.



6. Gemüse grillen

Die **Auberginen** von beiden Seiten bei mittlerer Hitze grillen, bis sie buttrig-weich sind. Die **Spieße** währenddessen von allen Seiten 8-10Min. grillen. Die **Petersilie** ohne die harten Stängel fein hacken und über die **Auberginen** streuen. **Alternativ** können die **Auberginen** 25-30Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze gebacken und die **Spieße** in der Pfanne gebraten werden.