



Barbecue-Spieße mit Halloumi & Paprika



Rezeptinfo

Zutaten für 6-8 Grillspieße
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 1068 kJ, 255 kcal, 3,07 g Kohlenhydrate, 14,6 g Eiweiß, 21,1 g Fett, 41,6 mg Cholesterin, 1,09 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Du bist auf der Suche nach einem Grillrezept ohne Fleisch? Dann solltest du unbedingt unsere bunten Grillspieße mit Halloumi, Paprika und Kirschtomaten ausprobieren. Die Spieße werden mit einer leckeren Chili-Öl-Mischung mariniert und zum Schluss mit frischer Petersilie und Zitronenabrieb getoppt! Sie sind echt super lecker und auch noch mega schnell zubereitet. So easy geht's:

Step 1:

Den Halloumi in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Paprika entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Ganze mit den Tomaten in eine Schüssel geben und mit Chili, Salz, Pfeffer und Öl vermischen. Dann auf die gewässerten Spieße stecken.

Step 2:

Nun röstest du die Spieße bei mittlerer Hitze auf dem Grill. In der Zwischenzeit kannst du die Petersilienblätter hacken und die Schale der Zitrone abreiben. Die fertigen Spieße mit der Petersilie und dem Zitronenabrieb bestreut servieren.

Zutaten

Menge

1 kleines Bund	unbehandelte Zitrone
1 Hand voll	Petersilie
	rote Kirschtomaten
	Chiliflocken
300 g	Halloumi
1	gelbe Paprika
3 EL	Öl
6 bis 8	gewässerte Spieße
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen