



Hallomi Grillpieße



2 Portionen



1h 15 Min.

Zutaten

200g Halloumi

8 Cherrytomaten

1 Paprika

1,5 El Olivenöl

Spritzer Limetten Saft

1 Tl Honig

1 Tl Paprikapulver

(geräuchert)

Salz

Pfeffer

Chiliflocken

Zubereitung

1. Halloumi in 8 gleich große Würfel und Paprika in Mundgerechte Stücke schneiden. Cherrytomaten abwaschen.
2. Restliche Zutaten für die Marinade vermischen.
3. Halloumi, Cherrytomaten und Paprika abwechselnd jeweils auf 4 Spieße stecken.
4. In eine Schale legen und mit der Marinade rundherum bestreichen. 1 Stunde ziehen lassen.
5. Spieße von jeder Seite unter regelmäßigem wenden 5-10 min grillen, bis der Käse goldbraun ist.



Tipp:

Holzspieße vorher in einer Schale wässern, damit Sie nicht brennen.

Guten Appetit!