

Gegrillte Antipasti-Spieße mit Halloumi und Kräuterdip

🕒 ca. 30 Minuten III leicht



Bild: Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Grill vorbereiten oder den Grill im Backofen vorheizen. Halloumi in Würfel schneiden. Paprika und Zucchini putzen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln schälen und vierteln. Mais mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Halloumi und Gemüse nacheinander auf Schaschlikspieße spießen. Knoblauch schälen, pressen und mit 3 EL Olivenöl und Salz und Pfeffer verrühren. Spieße damit bestreichen und 5 Min. ziehen lassen.

Kräuter waschen und hacken. Limette auspressen und den Saft zusammen mit den gehackten Kräutern unter den Quark mischen. Tahini und Honig dazu geben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spieße grillen bis das Gemüse gar ist. Mit etwas Olivenöl beträufeln und zusammen mit dem Kräuterdip genießen.

Zutaten für 8 Spieße:

Für die Spieße:

- 225 g Halloumi
- 200 g rote Paprika
- 250 g Zucchini
- 4 rote Zwiebeln
- 2 Zuckermaiscolben (vorgegart)
- 8 Schaschlikspieße
- 1 Knoblauchzehe
- 5–6 EL Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer

Für den Dip:

- jeweils 3 Zweige Minze,
- Basilikum und Petersilie
- 1 Limette
- 500 g Quark
- 3 TL Tahini
- 2–3 TL Honig
- Meersalz und Pfeffer

Gegrillte Antipasti-Spieße mit Halloumi und Kräuterdip



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.