Rezept

Brotspieße mit Halloumi und Senf-Öl

Ein Rezept von Brotspieße mit Halloumi und Senf-Öl, am 28.04.2024

Zutaten

1 EL	braune Senfkörner
4 Stängel	glatte Petersilie
100 ml	Olivenöl
	Salz
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1	kleines Fladenbrot
	Öl zum Bepinseln
1	Frühlingszwiebel
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
	Pfeffer
250 g	Halloumi-Käse
2	rote Spitzpaprikaschoten
4	Spieße (Holzspieße unbedingt vorher wässern!)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett anrösten, in einem Mörser grob zerstoßen. Frühlingszwiebel putzen, waschen und mit dem zarten Grün sehr fein schneiden. Petersilie und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln sehr fein hacken. 75 ml Öl mit Kräutern, Senfkörnern, Frühlings zwiebel und Orangenschale verrühren. Salzen und pfeffern.

2. Für die Spieße übriges Olivenöl mit dem Paprikapulver und 1 winzigen Prise Salz verrühren. Den Käse in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Paprika-Öl vermischen.

3. Das Fladenbrot zunächst in ca. 2 cm breite Streifen, dann in Würfel schneiden. Spitzpaprika waschen, längs halbieren und putzen. Schoten passend zu Käse und Brot in Stücke schneiden.

4. Den Grill vorheizen. Brot, Paprika und Käse auf die Spieße stecken. Spieße mit Paprika-Öl bepinseln und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 - 3 Min. (insgesamt 8 - 12 Min.) grillen, bis das Brot knusprig ist. Mit dem Senf-Öl servieren.