

Rezept

# Antipasti-Spieße mit Estragon-Aioli

Ein Rezept von Antipasti-Spieße mit Estragon-Aioli, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Feigensenf (ersatzweise mittelscharfer Senf)	<b>1 EL</b> Essig (z. B. Balsamico bianco)
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> großer gelber oder grüner Zucchini (300 g)
je 1 rote und grüne Paprikaschote	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>6</b> mittelgroße braune Champignons	<b>250 g</b> Halloumi-Grillkäse
Salz	Pfeffer
<b>300 g</b> Vollmilchjoghurt	3-4 EL Mayonnaise
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>6</b> Stängel Estragon
Schaschlikspieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen. Senf, Essig und Olivenöl glatt rühren. Gemüse und Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Zucchini längs halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, Paprika in Stücke schneiden. Von den Frühlingszwiebeln das Grün abschneiden und anderweitig verwenden. Das Weiße in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Pilze putzen, evtl. waschen und halbieren. Den Käse zuerst quer in 8 Scheiben, dann in 16 Stücke schneiden.
2. Die Zutaten auf 8 Schaschlikspieße spießen und mit der Senfmarinade bestreichen, salzen und pfeffern. Ein Backblech mit Alufolie belegen und die Spieße darauf verteilen. Im Ofen (oben, Umluft 220°) 15 Min. braten. Joghurt und Mayonnaise verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Estragon waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, hacken und unterrühren. Aioli mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten.