

Rezept

Gegrillter Halloumi mit Gemüse und Mojo verde

Ein Rezept von Gegrillter Halloumi mit Gemüse und Mojo verde, am 09.06.2026

Zutaten

800 g mittelgroße festkochende Kartoffeln	50 ml Olivenöl
2 EL Zitronensaft	Salz
gemahlener Kreuzkümmel	Pfeffer
4 Schalotten	250 g Halloumi
8 Champignons	1 Bund Koriandergrün
1 Bund Petersilie	2 Knoblauchzehen
1 grüne Chilischote	3 EL Weinessig
100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	gemahlener Kreuzkümmel
1 Alu-Grillschale	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Knapp gar kochen. Inzwischen 50 ml Öl mit Zitronensaft und 1 TL Salz, 1 TL Kreuzkümmel und etwas Pfeffer verrühren. Schalotten schälen und vierteln. Den Halloumi grob würfeln. Champignons putzen und halbieren. Kartoffeln halbieren, alles mit der Marinade vermischen und etwas durchziehen lassen.
2. Inzwischen für die Mojo Koriander und Petersilie waschen und trockenschütteln. Grobe Stiele entfernen und die Kräuter grob vorhacken. Knoblauch schälen, Chilischote waschen, putzen, entkernen und ebenso wie den Knoblauch grob hacken. Alles mit Essig und Öl in einen Mixbecher geben und gut durchpürieren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
3. Die Kartoffel-Halloumi-Mischung in die Grillschale geben und auf dem heißen Grill backen, bis alles leicht gebräunt und gar ist. Mit der Mojo servieren.