

Rezept

# Grillkäse vom Spieß

Ein Rezept von Grillkäse vom Spieß, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Halloumi (Grillkäse)	<b>je 1</b> gelbe und rote Paprikaschote
<b>1</b> große Zwiebel	<b>je 1 Zweig</b> Thymian und Rosmarin
<b>2</b> Zucchini (à ca. 100 g)	<b>1 Handvoll</b> Salbeiblätter
<b>1</b> Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Rapsöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Holzspieße in Wasser legen. Käse in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen. Zwiebel schälen. Paprikahälften und Zwiebel würfeln. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln, Blätter und Nadeln fein hacken.
2. Zucchini waschen, putzen und längs in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer und 2 EL Öl verrühren.
3. Die Zucchinischeiben mit dem Gewürzmix bestreichen und um die Käsewürfel wickeln, dann abwechselnd mit Paprika, Zwiebel und Salbeiblättern aufspießen.
4. Spieße mit übrigem Öl bepinseln und kurz ruhen lassen. Anschließend ca. 10 Min. auf dem heißen Rost grillen, dabei ab und zu drehen.