

Rezept

Hähnchen-Halloumi-Spieße

Ein Rezept von Hähnchen-Halloumi-Spieße, am 18.04.2025

Zutaten

Für die Spieße

- 2-3 Hähnchenbrustfilets
- 1 Packung Halloumi (250g)
- Getrocknete Tomaten

- 1 Zucchini (gelb oder grün)
- 1 große rote Zwiebel

Für die Marinade

- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- Salz

- 3 EL Zitronensaft
- Getrocknete Kräuter (z.B. Kräuter der Provence)
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Spieße | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zunächst die Holzspieße für ca. 1 Stunde in eine Schale mit Wasser legen. So werden sie auf dem Grill nicht schwarz.
2. Anschließend die Marinade vorbereiten. Dafür den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer gut unterrühren. Danach das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit der Marinade mischen. Zugedeckt 1 Std. marinieren.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse und den Halloumi vorbereiten. Hierfür von der Zucchini mit einem Sparschäler einzelne Streifen abhobeln und zu kleinen Röllchen aufrollen, den Halloumi in Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.
4. Sobald das Fleisch fertig mariniert ist, können die Spieße gefüllt werden. Dafür nacheinander jeweils Fleisch, getrocknete Tomate, Halloumi, Zwiebel und Zucchini auf die Spieße stecken.
5. Nun kommen die Spieße für ca. 8 - 10 Minuten auf den Grill. Die Grillzeit kann je nach Grill variieren. Zwischendurch die Spieße drehen, damit sie gleichmäßig braun werden.