

Rezept

# Halloumi-Gemüse-Spieße

Ein Rezept von Halloumi-Gemüse-Spieße, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Halloumi-Käse	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>8</b> Frühlingszwiebeln	<b>4</b> Feigen
<b>16</b> Salbeiblättchen	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>1 TL</b> flüssiger Honig	<b>2 EL</b> Olivenöl (+ Öl für den Rost)
<b>12</b> lange Holz- oder Metallspieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Halloumi in knapp 2 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen und ganz lassen. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken oberen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Feigen waschen und vom Stielansatz befreien. Die Feigen vierteln. Den Salbei abbrausen und trocken tupfen.
2. Den Halloumi, die Tomaten, die Feigen und die Zwiebelstücke abwechselnd auf die Spieße stecken. Dabei zwischendurch immer mal wieder ein Salbeiblatt mit aufspießen. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zitronensaft mit dem Honig und dem Olivenöl verrühren und leicht salzen und pfeffern.
3. Den Rost einölen. Die Spieße mit dem gewürzten Öl einpinseln, auf den Rost legen und bei starker Hitze 8-10 Minuten grillen, dabei öfter umdrehen.