

Rezept

Halloumi-Spieße mit Zhug-Sauce

Ein Rezept von Halloumi-Spieße mit Zhug-Sauce, am 18.01.2025

Zutaten

Für die Zhug-Sauce:

50 g Jalapeñoschoten	2 Stiele Minze
50 g Koriandergrün	2 frische Knoblauchzehen
2 EL Limettensaft	2 EL Olivenöl
½ TL Zucker	Salz

Für die Halloumi-Spieße:

400 g Halloumi (zyprischer Grillkäse)	16 große Cocktailtomaten Datteltomaten (ca. 300 g)
1 Zucchini (ca. 150 g)	

Außerdem:

8 Holzspieße (à ca. 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Spieße | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 16 g F, 12 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Holzspieße 30 Min. in Wasser einlegen. Für die Sauce die Chilis längs halbieren, nach Belieben entkernen, waschen und grob zerkleinern. Minze und Koriander waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und würfeln.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit Limettensaft, Öl und Zucker in den Blitzhacker geben, mit Salz würzen und pürieren. Die Sauce mit Salz abschmecken.
3. Den Halloumi in 16 gleich große Würfel schneiden. Tomaten waschen. Zucchini in 8 dicke Scheiben schneiden. Je 2 Halloumistücke, 2 Tomaten und 1 Zucchinischeibe abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Spieße dünn mit dem Zhug bepinseln und 30 Min. marinieren.
4. Den Grill anheizen. Die Spieße trocken tupfen und auf dem heißen Grill rundherum goldbraun grillen. Mit der restlichen Zhug-Sauce servieren. Für die alternative Zubereitung in der Pfanne die Zutaten nicht auf Spieße stecken, trotzdem mit Zhug bepinseln und 30 Min. marinieren. Dann wieder trocken tupfen. Zucchinischeiben in Öl 30 Sek. anbraten, Halloumi und Tomaten dazugeben und fertig braten. Auf Teller verteilen und mit Zhug servieren. Vorsicht bei der Zubereitung: Die Childiräpfe beim Braten und Grillen können in den Augen brennen.