

Rezept

Halloumi mit bunter Füllung

Ein Rezept von Halloumi mit bunter Füllung, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 4 Scheiben Halloumi (je 125 g, 2 - 3 cm dick) | 6 grüne Grillpeperoni (Pimientos Padron) |
| 4 getrocknete Tomaten (in Olivenöl) | 75 g geräucherter Tofu |
| Salz | Pfeffer |
| einige Zitronenviertel zum Beträufeln | Öl zum Bestreichen |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Halloumi-Scheiben waschen und 30 Min. in kaltes Wasser legen, um den Salzgeschmack zu mildern.

2. Dann die Käsescheiben mit Küchenpapier gut trocken tupfen und von der Seite her eine Tasche einschneiden.

3. Grillpeperoni putzen, waschen und in ½ cm breite Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Tofu ebenfalls in feine Streifen schneiden. Alles mischen, etwas Olivenöl von den getrockneten Tomaten dazugeben und die Füllung mit wenig Salz und Pfeffer würzen (der Halloumi ist schon sehr salzig).

4. Peperoni-Tofu-Mischung in die Taschen der Käsescheiben füllen. Die Öffnungen fest zudrücken und mit schräg eingesteckten Zahnstochern verschließen. Gut einölen.

5. Den Grill anheizen. Grillrost heiß werden lassen, gut ölen. Den gefüllten Halloumi auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 5 Min. grillen, bis die Scheiben schön gebräunt sind. Sofort mit Zitronenvierteln zum Beträufeln servieren.