



3

Gemüsespieße mit Halloumi



Zubereitungszeit
20 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- Die Spieße in eine Schale mit Wasser legen, um ein Verbrennen zu verhindern. Den Halloumi in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl und den Masala-Gewürzen mischen. Das Gemüse hinzufügen und alles gut durchmischen. Das Gemüse und den Halloumi nacheinander auf die Spieße stecken. Die Spieße eventuell zurück in den Kühlschrank legen, damit die Aromen gut einziehen können. Die Spieße anschließend 2 Minuten auf jeder Seite grillen.

Zutaten

- ☐ 90-100 g Halloumi-Käse in Stücken
- ☐ 4 Kirschtomaten
- ☐ ½ orange Paprika in Stücken
- ☐ 100 g Zucchini in Stücken
- ☐ 1 EL Masala-Gewürze
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ Extra:
- ☐ 4 lange Schaschlikspieße

Nährwerte pro Person

Energie	478 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Fett	35 g
Eiweiß	26 g