Previous Next
Print as PDF

Difficulty
Mittel
Duration
25 min
Serving
2 Portionen

Marinierter Halloumi mit Grillgemüse

Genieße eine köstliche vegetarische Variante beim Grillen mit unserem Rezept für marinierten Halloumi mit Grillgemüse. Saftiger, würziger Halloumi trifft auf bunte, gegrillte Gemüsesorten – ein wahrer Genuss für alle Grillliebhaber. Erfahre, wie du diesen einfachen Grillteller zubereitest und begeistere deine Gäste bei deinem nächsten BBQ!

Ingredients

- 200 g Halloumi Grillkäse
- 150 g Paprikaschoten (rot u. gelb)
- 150 g Zucchini
- 150 g Tomate(n)
- 100 g Zwiebeln
- 2 Einheiten Knoblauchzehe(n)
- 2 Zweige Thymian
- 4 Stängel Minze
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft
- 2 TL MAGGI Würzmischung 3 - pikantes Geflügel

Copy ingredients

Preparation

1. Vorbereitung der Marinade

   7min

Thymian und Minze waschen und die Blättchen klein hacken. Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Thymian und MAGGI Würzmischung 3, für pikantes Geflügel verrühren. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen.

2. Vorbereitung des Gemüses

   4min

   Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Die Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in größere Stücke schneiden. Anschließend die Zwiebeln schälen und würfeln.

3. Halloumi und Gemüse marinieren

   2min

   Den Halloumi mit der Marinade einpinseln und das Gemüse mit der restlichen Marinade vermengen.

4. Halloumi grillen und Gemüse anbraten

   12min

   Den Halloumi auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun grillen. Gleichzeitig das Gemüse in einer Grillschale anbraten und zwischendurch wenden.
   Mit Minze bestreuen & servieren! Dazu passt z. B. frisches Fladenbrot.

Tips

Make it spicy!

Wer's etwas schärfer mag, gibt zur Marinade noch eine klein geschnittene Chilischote.

Richtige Grilltemperatur

Verwende eine mittlere Grilltemperatur, um zu verhindern, dass der Halloumi und das Gemüse außen verbrennen, bevor sie durchgegart sind.

Nutritional information

Energie	724.4 kcal
Fett	61.2 g
Gesättigte Fette	5.5 g
Kohlenhydrate	14.9 g
Zucker	9.6 g
Ballaststoff	5.1 g
Protein	26.8 g
Natrium	1196.4 mg

Alle Angaben pro Portion