



Previous Next

[Als PDF drucken](#)

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!

Zutaten

- 200 g Halloumi Grillkäse
- 150 g Paprikaschote(n)
- 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 Zitronen- oder Limettensaft
- 2 TL MAGGI Würzmischung 3 - pikantes Geflügel

Zutaten kopieren

Zubereitung

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.

Tipps

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.

Nährwerte anzeigen

Energie	724.4 kcal
Fett	61.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	5.5 g
Kohlenhydrate	14.9 g
davon Zucker	9.6 g
Ballaststoffe	5.1 g
Eiweiß	26.8 g
Salz	1196.4 mg

Alle Angaben pro Portion