

Gemüse-Türmchen mit Halloumi

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

13
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

1 Aubergine
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 Block Halloumi (ca. 170 g)
2 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
100 g Joghurt
5 g Dill
1 Bio-Zitrone

- 1 -

Gemüse gründlich waschen. Aubergine in dicke runde und Zucchini längs in Scheiben schneiden. Den Stiel der Paprika entfernen. Die Paprika in vier gleich große Stücke zerteilen. Kerne entfernen.

- 2 -

Halloumi abspülen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

- 3 -

Knoblauchzehen häuten und sehr fein hacken. In einer kleinen Schüssel Olivenöl und Knoblauch verrühren und anschließend das Gemüse damit bestreichen.

- 4 -

Eine große Grillpfanne mit etwas Öl auf hoher Stufe erhitzen. Gemüse darin von jeder Seite 4-5 Minuten anbraten. Sollte deine Pfanne zu klein sein, brate zunächst nur einen Teil an und halte das Gemüse dann im Backofen bei 50 °C warm.

- 5 -

Halloumi in die Pfanne geben und bei starker Hitze 2-3 Minuten von jeder Seite goldbraun anbraten.

- 6 -

Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Anschließend Zitronensaft auspressen und Dill fein hacken. In einer Schüssel Joghurt, Dill, Zitronenzesten und -saft miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 7 -

Gegrilltes Gemüse abwechselnd mit den Halloumischeiben stapeln und mit einem Klecks Joghurt-Dill-Dressing servieren.