

Halloumi-Melonen-Spieße vom Grill

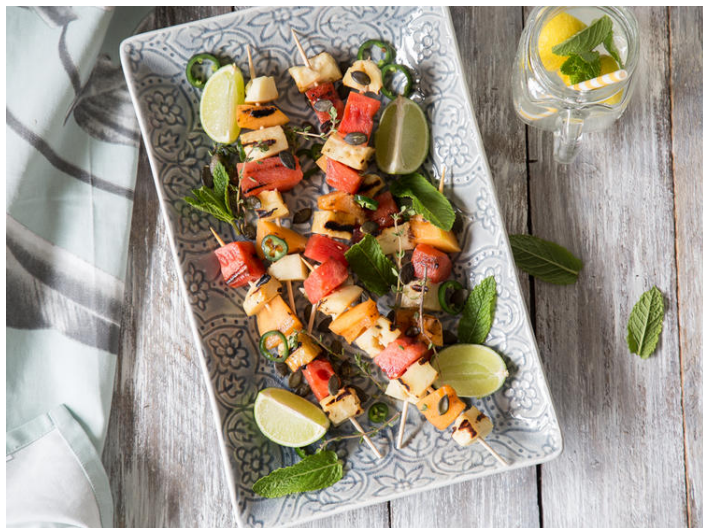
VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



aufspießen. Spieße für ca. 3 Minuten pro Seite auf den Grill legen.

- 2 -

Kürbiskerne in der Pfanne auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten anrösten. Chili entkernen und in Ringe schneiden. Limette vierteln. Minz- und Thymianblätter von den Zweigen zupfen.

- 3 -

Grillspieße mit Kürbiskernen, Chili und Kräutern garnieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Limette servieren.

Zutaten für 6 Spieße

150 g Wassermelone
150 g Honigmelone
250 g Halloumi
1 Limette
1 Handvoll Kürbiskerne
2 Zweig(e) Minze
1 Zweig(e) Thymian
1 Jalapeno Chili
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Schaschlikspieße
Grill

Wer sagt, dass Grillen nur etwas für Fans von Fleisch ist, kennt vermutlich diese köstlich leichten Spieße mit Halloumi und Melone noch nicht. Röstaromen kommen eben nicht nur an Steak, Kotelett und Bratwürstchen richtig gut zur Geltung, sondern auch an Käse und Obst.

- 1 -

Wasser und Honigmelone schälen. Halloumi und Melone in 2-3 cm große Würfel schneiden und nacheinander