

Dreierlei Spieße mit Mozzarella, Feta und Halloumi

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Melonen-Mozzarella-Spieße

Galiamelone
Mozzarellakugeln
Schinken

Für die Feta-Gurken-Spieße

Gurke
Feta
schwarze Oliven

Für die Halloumi-Nektarinen-Spieße

Halloumi
Nektarinen
Honig
Zitrone
Olivenöl
Senf
Salz

Besonderes Zubehör

Zahnstocher, Holzspieße
Grillpfanne

Partybuffets. Die einen picken sich nur die Trauben, die anderen nur den Käse raus. Und wieder andere essen beides zusammen. Ein bisschen oll findest du? Weniger langweilig, aber nicht weniger lecker kommen diese drei Kreationen daher. Eine Kombination aus Mozzarella, Melone und Schinken. Eine Trilogie aus Feta, Gurke und Oliven. Und ein karamellisiertes Duett aus Halloumi und Nektarine. So mondän, die kannst du sogar frei raus - ohne vorgehaltene Hand - essen.

- 1 -

Für die Melonen-Mozzarella-Spieße Melone schälen und in Würfel schneiden. Mit Mozzarellakugeln und Schinken aufspießen.

- 2 -

Für die Feta-Gurken-Spieße Gurke schälen, entkernen und mit Feta in Würfel schneiden. Oliven halbieren. Feta, Gurkenwürfel und Oliven nacheinander aufspießen.

- 3 -

Honig, Zitrone, Olivenöl und Senf verrühren, mit Salz abschmecken. Halloumi in Würfel schneiden. Nektarinen entkernen, in Spalten schneiden und mindestens 1 Stunde marinieren. Mit Halloumi aufspießen und in einer Grillpfanne anbraten.

So richtig zugeben mag es niemand. Aber Käse-Traube-Spieße sind doch das eigentliche Highlight eines