

Gegrillte Gemüsespieße

mit Kräuter-Marinade und Halloumi



Zutaten:

1 Paprika rot, gelb oder grün
1 Zucchini 2 Ananas in Scheiben, frisch oder aus der Dose
5 Champignons
2 Maiskolben vorgekocht
Halloumi (ist ein halbfester Käse aus der Milch von Kühen, Schafen oder Ziegen, auch gemischt.)

1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
1 TL Thymian
1 TL Basilikum
½ EL Apfelessig
1 EL Honig
2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Die Ananas, den Halloumi Käse und die Paprika in etwa gleich grobe Stücke schneiden. Die Zucchini und die Maiskolben in Scheiben schneiden. Je nach Größe der Champignons können diese halbiert oder ganz gelassen werden. Das Gemüse auf die Spieße ziehen.
2. Für die Marinade: Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Apfelessig, Honig und Olivenöl in einer Glasschale verrühren. Die Gemüsespieße mit dem Kräuteröl bestreichen und über dem Grill bei 180 Grad 15-20 Minuten grillen.

Tipp: Das Gemüse kann nach Belieben gewählt werden, z.B. können Kirschtomaten, Zwiebeln oder bunter Paprikamix gegrillt werden.

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio **Holiday**

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von: **GRILLSTORE.NET**
BARBECUE & GRILL