

# 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**

**Holiday Radio**

**GRILLMIX**  
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher Unterstützung von:

**GRILLSTORE.NET**  
BARBECUE & GRILL