

Mediterrane Halloumi-Spieße mit Gewürzjoghurt

Zutaten für die Spieße:

200 gr. Halloumi (Grillkäse), eine gelbe Paprika, 4 Frühlingszwiebeln, eine Zucchini, 8 Cocktailtomaten, 1 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

Zutaten für den Joghurt:

200 gr. Griechischer Biojoghurt, frischer Koriander, Kardamom, 1 Limette, 1 Chili, Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse waschen. Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in 5 cm lange Stücke schneiden. Grillkäse in 3 cm große Würfel schneiden. Abwechselnd Gemüse und Käse auf die Spieße stecken, mit Öl bestreichen und für 3-4 Minuten von jeder Seite grillen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Joghurt mit etwas Limettensaft, Limettenabrieb und Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die frischen Korianderblätter und den Chili fein schneiden und nach Belieben hinzugeben, Kardamom im Mörser reiben und untermischen.

