



GEMÜSE-HALLOUMI-SPIESSE

Zutaten für 4 Personen

600 g Halloumikäse
2 gelbe Zucchini
2 rote Peperoni
2 Lauchstangen
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
etwas Salz aus der Mühle
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl

Den Halloumikäse in 12 gleich grosse Würfel (à 50 g) schneiden. Zucchini und Lauch in gleich grosse Stücke wie den Käse schneiden. Die Peperoni teilen, entkernen und achteln. Gemüse- und Käsestücke abwechselnd so auf die Weber-Doppelspieße stecken, dass ein schönes Farbspiel entsteht. Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken. Grill für direkte Hitze (180° C) vorheizen. Die Spiesse mit dem Olivenöl einpinseln und etwas salzen und pfeffern. Direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten 4–6 Minuten grillieren. Vom Grill herunternehmen und vor dem Servieren mit den Kräutern bestreuen.

www.weberstephen.ch