



Wassermelonen- Halloumi-Spieße mit Minzpesto

Zutaten

- 1500 g Wassermelone
- 500 g Halloumi Grillkäse
- 5 Stängel Minze
- 30 g Pistazienkerne
- 1 Limette(n)
- 70 ml Olivenöl
- 3 TL Maggi Würze

Zubereitung

1. Wassermelone und Halloumi in gleich große Stücke schneiden (ca. 3x3 cm) und abwechselnd auf 6 Grillspieße stecken.
2. Minze waschen, abtropfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Einige Blättchen zur Dekoration beiseite legen. Von der Limette den Saft auspressen.
3. Für das Minzpesto: Minze mit Olivenöl und den Pistazienkernen in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Mit Limettensaft und MAGGI Würze abschmecken.
4. Die Spieße auf dem Grill von beiden Seiten kurz grillen, bis der Halloumi Käse goldbraune Stellen zeigt. Anschließend die Spieße mit dem Pesto und den übrigen Minzeblättchen anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	985 kcal
Fett	70 g
Protein	41 g

🕒 19 Minuten

⊕ 3 Portionen