



Marinierter Halloumi mit Grillgemüse

Zutaten

- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 4 Stängel Minze
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft
- 2 TL MAGGI Würzmischung 3 - pikantes Geflügel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Kirschtomaten
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g Zucchini
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Halloumi Grillkäse

Zubereitung

1. Thymian und Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen klein hacken. Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Thymian und MAGGI Würzmischung 3, für pikantes Geflügel verrühren. Knoblauchzehe schälen und dazu pressen.
2. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zucchini putzen, waschen und Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in größere Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden.
3. Halloumi mit der Marinade einpinseln und das Gemüse mit der restlichen Marinade vermengen.
4. Halloumi auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun grillen. Gleichzeitig das Gemüse in einer Grillschale anbraten und zwischendurch wenden. Mit Minze bestreut servieren. Dazu passt frisches Fladenbrot.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 15 g |
| Energie | 724 kcal |
| Fett | 61 g |
| Protein | 27 g |

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen