



Fruchtige Halloumi-Spieße

Nährwerte (pro Portion)

Kalorien: ca. 313 kcal

Kohlenhydrate: 9 g

Proteine: 20 g

Fette: 21 g

Zutaten für 4 Portionen:

- 220 g Halloumi
- 12 frisch gewürfelte Ananas-Stücke
- 1 gelbe Paprika
- 12 Kirschtomaten
- 1 Limette
- 6 Stängel frische Minze
- 240 ml Naturjoghurt
- 2 TL Paprikapulver
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung

1. Gemüse waschen, Halloumi würfeln und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Auf einem Holzspieß abwechselnd Halloumi, Kirschtomaten, Ananas und Paprika aufstechen.
3. Limette auspressen, Minze waschen und fein hacken.
4. In einer Schüssel Naturjoghurt, Minze, Paprikapulver, Limettensaft und Olivenöl vermischen.
5. Die Marinade über die Spieße geben und ca. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Spieße auf das Grillrost legen und für ca. 10 Minuten garen. Dabei öfters wenden.

Tipp: Probiere gerne auch andere fruchtige Kombinationen aus!