

Buntes Halloumi-Spiessli

Zutaten

1	Stk.	Halloumi Grillkäse (ca. 250 g)
1	Stk.	grüne Peperoni
9	Stk.	Champignons
18	Stk.	Cherry-Tomaten
9	Stk.	Holzspiesse
2	EL	Olivenöl



Zubereitung

- Halloumi in 18 Stücke schneiden.
- Peperoni waschen und in ca. 1x1 cm grosse Stücke schneiden.
- Halloumi- und Peperoni mit Champignons und Cherry-Tomaten abwechslungsweise auf die Holzspiesse aufreihen.
- Die fertigen Spiesse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Pinsel Öl einstreichen.
- Während ca. 20 Min. im 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen in der Mitte backen.

Tipp

- Dazu passen Couscous oder ebenfalls im Backofen zubereitete Kartoffelschnitze. Mit einem Salat und/oder Rohkostteller ergänzt, entsteht eine ausgewogene Mahlzeit.