

Hier und heute



Gemüse-Halloumi-Spieße und Auberginencreme

Grillmeisterin Kathrin Vehoff macht zwei leckere griechische Gerichte, die für Vegetarier geeignet sind: saftige Gemüse-Halloumi-Spießchen und würzige Auberginencreme. Beides gelingt auch gut im Backofen oder in der Grillpfanne.

Das Rezept

von Kathrin Vehoff für vier Personen

Zutaten für Gemüse-Halloumi-Spieße

- 150 g Halloumi
- 1 Zucchini
- 1 Paprika (Farbe nach Belieben)
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL frischer Thymian
- 1 TL frischer Rosmarin
- 1 TL frischer Oregano
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Halloumi-Käse in circa 1,5 cm dicke Stücke schneiden.

Zucchini waschen und mit einem Gemüsehobel in lange Streifen schneiden. Die Zucchinistreifen um die Käsestücke wickeln.

Paprika waschen, entkernen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebel ebenso. Alles abwechselnd auf Spieße stecken.

Tipp: Am besten eignen sich Metallspieße, Holzspieße vorab wässern.

Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl und den fein gehackten Gewürzen mischen.

Die Spieße mit der Marinade bepinseln und bei direkter Hitze mit niedriger Temperatur circa 15 Minuten grillen, zwischendurch wenden.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Grillzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für die Auberginencreme

- 1-2 Auberginen (je nach Größe)
- 10ml Kräuteressig
- 30ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL frische Petersilie
- 1 TL Salz

Zubereitung

Die Auberginen waschen und etwa eine Stunde indirekt grillen, bis die Haut sich löst und die Auberginen schön weich sind. Dann schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Olivenöl

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font. The background of the banner is a dark red gradient with several bright red poppies in bloom, some in sharp focus and others blurred in the background.

zugeben und vermengen. Kleingehackten Knoblauch und kleingehackte Petersilie zugeben. Mit Essig und Salz abschmecken.

Tipp: Dazu passt gut Fladenbrot.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Grillzeit: ca. 60 Minuten