

Heute mal Vegetarisch

Halloumi-Aprikosen-Spieße

für 4 Stück

2 Halloumi-Grillkäse a.(250 g)
4 Lauchzwiebeln (ca. 200 g)
4 Stück große Aprikosen
8 frische Lorbeerblätter
2-3 EL Pflanzenöl
2 TL Pfeffer-Gewürzmischung
evtl. Salz
4 Metall-Spieße
oder 4 Holzspieße gewässert
damit sie beim Grillen nicht verbrennen!

Halloumi unter fließendem Wasser abspülen,
trocken tupfen und in 16 gleichgroße Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden.
Aprikosen waschen, trocken tupfen und vierteln, dabei entsteinen.

Halloumiwürfel, Lorbeerblätter, Lauchzwiebel- und Aprikosenstücke
auf Metallspieße stecken.

Öl und Pfeffer-Gewürzmischung verrühren.
Spieße damit bepinseln und bis zum Grillen damit marinieren.

Auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 10 Minuten grillen.
. Dabei mit dem aufgefangenen Pfeffer-Öl bestreichen, evtl. salzen.

Als Ersatz für Halloumi lässt sich auch Schafskäse od. Feta verwenden
Frische Aprikosen kann man auch mit festen Dosenfrüchten ersetzen.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!