



## Pikante Halloumi-Spieße

mit Crostini und Orangenmayonnaise



20-30min



2 Personen

Mit diesem Rezept bleibt der Sommer auf unserem Teller! Halloumispieße treffen auf einen sommerlichen Gurken-Tomaten-Salat, knusprige Fladenbrotstreifen mit Korianderbutter und das Ganze wird durch eine fruchtige Orangenmayonnaise getoppt. Die Besonderheit des in Salzlake eingelegten Grillkäses ist, dass er nicht schmilzt. Das liegt an seinem pH-Wert über 5,9. Nur die Käsesorten unter diesem W...

## Was du von uns bekommst

- Orange
- Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- Tomate
- kleine Fladenbrote <sup>1,11</sup>
- Feldgurke
- Halloumi <sup>7</sup>
- Rodriguez Chili Con Carne Gewürz
- Holzspieß
- rote Zwiebel
- Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe

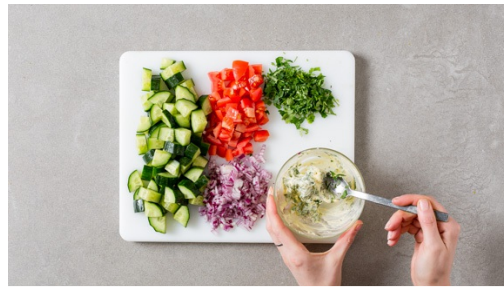
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 840.0kcal, Fett 56.9g, Eiweiß 30.2g, Kohlenhydrate 50.5g



### 1. Gemüse schneiden

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Koriander** mit Stielen fein hacken. **Hälfte** davon mit 1EL zimmerwarmer Butter, Salz und Pfeffer verrühren. **Tomatenstrunk** rausschneiden, dann in 1cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Gurke** schälen, die Enden abschneiden, dann die **Gurke** längs vierteln und alles in 1cm dicke Stücke schneiden.



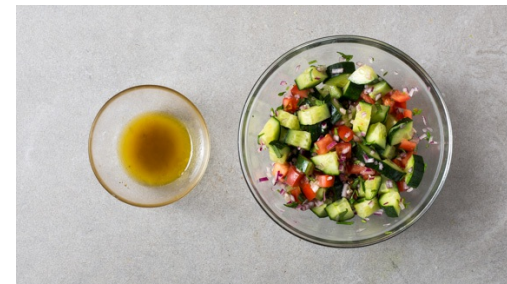
### 4. Mayonnaise zubereiten

Die Schale der **Orange** abreiben, dann den Saft auspressen. **Mayonnaise** mit 2-3EL **Orangensaft**, 1TL **Orangenschale** und **Hälfte** der **Gewürzmischung** verrühren.



### 2. Brotchips backen

Die **Fladenbrote** in 2cm dicke Streifen schneiden und mit der **Korianderbutter** bestreichen. Anschließend die **Brotstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und ca. 8-10Min. goldbraun und knusprig backen.



### 5. Salat zubereiten

Die **Tomaten**, **Gurken**, **Zwiebeln** und übrigen **Koriander** mit 1/2TL Salz, Pfeffer, 2EL Essig sowie 2EL Olivenöl vermengen. Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, dünstet diese vorher bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. mit 2EL Wasser in einer kleinen Pfanne an.



### 3. Halloumi braten

Den **Halloumi** in 2x2cm gleichmäßig große Würfel schneiden. 5-6 **Halloumiwürfel** auf einen **Holzspieß** spießen. Eine große beschichtete Pfanne mit 1-2EL Öl hoch erhitzen, dann die **Käsespieße** von jeder Seite ca. 1Min. anbraten, sodass deutliche Röstspuren entstehen.



### 6. Anrichten

Die **Spieße** auf zwei Teller verteilen, die **Mayonnaise** entweder über die **Spieße** träufeln oder in kleinen Schälchen dazu reichen. **Koriander-Crostini** und **Salat** dazu servieren.