

Pikante Halloumi-Spieße

mit Crostini und Orangenmayonnaise



20-30min



4 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

- Mayonnaise ^{3,10}
- kleine Fladenbrote ^{1,11}
- Feldgurke
- Rodriguez Chili Con Carne Gewürz
- Holzspieße
- Koriander
- rote Zwiebeln
- Orange
- Tomaten
- Halloumi ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

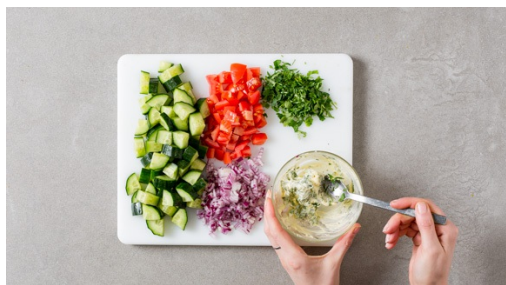
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 835.0kcal, Fett 56.5g, Eiweiß 30.0g, Kohlenhydrate 49.4g



1. Gemüse schneiden

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Koriander** mit Stielen fein hacken. **Hälfte** davon mit 2EL zimmerwarmer Butter, Salz und Pfeffer verrühren. **Tomatenstrunk** rausschneiden, dann in 1cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Gurken** schälen, Enden abschneiden, dann die **Gurken** längs vierteln und alles in 1cm dicke Stücke schneiden.



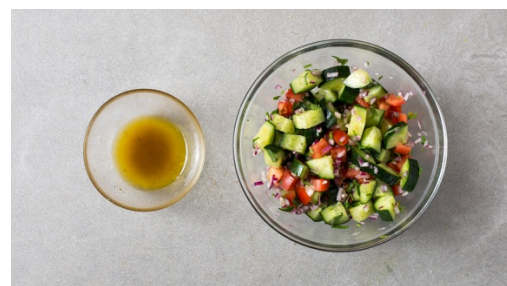
4. Mayonnaise zubereiten

Die Schale der **Orange** abreiben, dann den Saft auspressen. **Mayonnaise** mit 4-5EL **Orangensaft**, 1-2TL **Orangenschale** und **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 1TL Salz, Pfeffer, 4EL Essig sowie 3EL 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 2EL Öl hoch erhitzen, dann die **Käsespieße** von jeder Seite ca. 1Min. anbraten, sodass deutliche Röstspuren entstehen.



6. Anrichten

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