

Halloumi Spieße mit Zucchini: *Teppan Yaki Rezept*

8 Stück

Zutaten

- 3 Zucchini
- 600 g Halloumi
- 4 Zweige Minze
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Sesamsaat (geröstet)
- 200 g Joghurt
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



Halloumi Spieße mit Zucchini: *Teppan Yaki Rezept*

Zubereitung

1. Die Zucchini mit einem Messer, einem Gemüsehobel oder einem breiten Sparschäler in Scheiben von ca. 3 mm Dicke schneiden. Die Zucchini-Scheiben in einer Schüssel mit etwas Salz bestreuen. Den Halloumi in gleichmäßige Würfel schneiden. Jeder Würfel sollte ca. 2,5 x 2,5 cm groß sein. Die Minze in dünne Bänder schneiden, um eine Chiffonade herzustellen. Die Zitrone halbieren und zur Seite stellen. Knoblauch fein hacken und zur Seite stellen.
2. Die Grillspieße vorbereiten. Bei jedem Grillspieß mit einem Halloumi-Würfel beginnen und dann die Zucchinischeiben abwechselnd mit Halloumi-Würfeln in einer S-Form auf den Spieß stecken. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Grillspieße auf der Flex Teppan Yaki Platte mit dem Bratsensor auf 180 °C erhitzen und von allen Seiten ca. 8–10 Minuten, oder bis die Grillspieße gut gebräunt sind, rösten. Die Schnittflächen der Zitrone rösten, bis sie ebenfalls gebräunt sind. Die Grillspieße auf einen großen Teller legen und mit Olivenöl besprengen. Mit gehackter Minze und der gerösteten Sesamsaat bestreuen. Für den Grillzitronen-Dip Zitronensaft aus den gerösteten Zitronenhälften in eine kleine Schüssel geben und mit Joghurt und gehacktem Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Halloumi-Zucchini-Spieße mit Grillzitronen-Joghurt-Dip servieren.

Guten Appetit!