

Gegrillte Spitzpaprika und Halloumi



Zutaten für zwei Personen:

2 Spitzpaprika pro Person

1-2 Scheiben Halloumi pro Person

Olivenöl für die Grillpfanne

grobes Salz aus der Mühle

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

Saft von 1/2 Zitrone

2 EL Olivenöl

Zitronenabrieb (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Spitzpaprika waschen und trocknen.

2. Halloumi-Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Grillpfanne mit wenig Olivenöl ausstreichen und beides einige Minuten bei nicht zu starker Hitze braten, bis die typischen Grillstreifen schön ausgeprägt sind.

4. Mit grobem Salz aus der Mühle würzen.

5. Die Vinaigrette am Tisch extra reichen.

Hinweise:

Halloumi ist eine Käsespezialität aus Zypern.

Das Kaugefühl bei gegrilltem Halloumi ist unvergesslich.

Statt Spitzpaprika kann man auch in fingerbreite Streifen geschnittene andere Paprika verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Käse, vegetarisch, griechisch, zyprisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023