



Antipasti-Spieße mit Halloumi und Pesto

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1	Zucchini	1	Aubergine
2	rote Paprika	2	Zwiebeln
600 g	Halloumi	1 Bund	Basilikum
2	Knoblauchzehen	60 g	Parmesan
50 g	Sonnenblumenkerne		Olivenöl
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Das gesamte Gemüse in ca. 6x6 cm große Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren.
2. Bei 180 Grad Umluft, im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten garen.
3. Basilikum, Knoblauch, Parmesan, Sonnenblumenkerne und Olivenöl mit dem Mixer oder Pürierstab zu Pesto verarbeiten.
4. Halloumi-Käse ebenfalls würfeln, dann zusammen mit dem Gemüse zu Spießen verarbeiten. Diese mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Spieße in heißer Pfanne oder auf dem Grill, mit etwas Öl scharf angrillen.
6. Die Antipasti-Spieße mit Pesto und Zitronenecke anrichten.