3 Vegetarian

# Gemüsespieße mit Halloumi

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

1. Die Spieße in eine Schale mit Wasser legen, um ein Verbrennen zu verhindern. Den Halloumi in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl und den Masala-Gewürzen mischen. Das Gemüse hinzufügen und alles gut durchmischen. Das Gemüse und den Halloumi nacheinander auf die Spieße stecken. Die Spieße eventuell zurück in den Kühlschrank legen, damit die Aromen gut einziehen können. Die Spieße anschließend 2 Minuten auf jeder Seite grillen.

## Zutaten

- [ ] 90-100 g Halloumi-Käse in Stücken
- [ ] 4 Kirschtomaten
- [ ] ½ orange Paprika in Stücken
- [ ] 100 g Zucchini in Stücken
- [ ] 1 EL Masala-Gewürze
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] Extra:
- [ ] 4 lange Schaschlikspieße

## Nährwerte pro Person

| | |
|---|---|
| Energie | **478 kcal** |
| Kohlenhydrate | **10 g** |
| Fett | **35 g** |
| Eiweiß | **26 g** |