

Halloumi Bacon Spieße vom Grill

Grillspieße griechisch. Diese würzige Delikatesse sollte man unbedingt probiert haben.

Halloumi Spieße, am besten zubereitet auf einem Holzgrill, sind ein echt südländischer Snack. Die Griechen und die Zyprioten kennen und lieben dieses Gericht. Es ist schnell und unkompliziert zubereitet und es zaubert beim Essen ein Lächeln ins Gesicht.

Zutaten

- 200 g Bacon (Frühstücksspeck), 18 große Scheiben
- 400 g Halloumi Käse
- Olivenöl

Zubereitung

- Den Halloumi Käse in 18 Würfel schneiden. Die Käsestücke mit jeweils einer Scheibe Bacon gut verpacken (damit beim grillen nicht zuviel rausläuft).
- Jeweils 3 verpackte Stücke auf einen Grillspieß stecken und von allen Seiten mit Olivenöl bepinseln.
- Von allen Seiten scharf angrillen, bis der Bacon goldbraun geworden ist und der Käse anfängt zu verlaufen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/halloumi-bacon-spiesse-grill/>