



Bunte Gemüsespieße mit Halloumi und Knoblauchdip

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Restliches Gemüse nach Bedarf waschen bzw. putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Halloumi würfeln.
- 2 Aus Olivenöl und Kotányi Grill Gemüse eine Marinade anrühren und das Gemüse damit marinieren, dann aufspießen.
- 3 Für den Knoblauchdip alle Zutaten gut vermengen.
- 4 Gemüsespieße ungefähr acht bis zehn Minuten von allen Seiten grillen, nach Belieben salzen und pfeffern und mit dem Knoblauchdip servieren.

Zutaten für 3 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Zwiebeln rot
2 Stk.	Paprika bunt
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Melanzani
100 g	Champignons
200 g	Cherrytomaten
1 Stk.	Halloumi Grillkäse
4 EL	Olivenöl
2 TL	♦ Grill Gemüse
16 Stk.	Grillspieße

Für den Knoblauchdip

200 g	Sauerrahm
100 g	Mayonnaise
1 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 TL	♦ Oregano gerebelt
	♦ Meersalz jodiert grob
	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

