

Bunte Gemüsespieße mit Halloumi und Knoblauchdip

30—40 Min

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

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.