INTERSPAR HOME OF BBQ
Heute schon gegrillt?

# Halloumi mit Zucchini & Honig-Nuss-Chutney

Zutaten für 4 Personen

400g Halloumi Käse
2 Stk Zucchini
50g Parmesan
2 EL Schmortomaten
Handvoll Rucolasalat
Handvoll Sprossen
Prise Salz und Peffer
etwas Olivenöl
etwas Rapsöl

4 EL Honig
2 EL Mirin Essig
3 EL Ahornsirup
100g Walnüsse
5 Dörrmarillen
1 EL weißer Sesam

Griller auf 180 Grad vorheizen.

Halloumi in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zuccinis waschen und ebenfalls in ca. 0,5 dicke Scheiben schneiden.

Für das Chutney Walnüsse und Dörrmarillen kleinhacken und mit Honig, Mirin Essig, Ahornsirup und weißen Sesam vermengen.

Halloumi-, und Zucchinischeiben mit etwas Rapsöl bestreichen und beidseitig am Grill grillen.

Rucola und Schmortomaten auf das Teller breiten. Etwas Olivenöl darüber träufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Halloumi und Zucchini daraufschichten und mit den Sprossen belegen. Anschließend das Chutney drübergeben. Zum Schluss mit Parmesan verfeinern.

**Mehr Rezepte zum Grillen finden Sie unter interspar.at/grillen**