



## Gebratene Spargel–Halloumi–Spieße



---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für 2–3 Portionen:

250g Halloumi  
150g Grüner Spargel  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und in 3–4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 1–2 Minuten garen. Anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Halloumi 2–3 cm große Würfel schneiden. Nun abwechselnd Spargel und Halloumi auf Spieße stecken und beiseitestellen. Eine große Pfanne erhitzen und die Spieße beidseitig mit Olivenöl goldbraun anbraten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Tipp:

Als Beilage eignet sich ein bunt gemischter Salat, Vollkorn Couscous oder Reis. Die Spieße kann man auch auf dem Grill zubereiten.