

# Halloumispieße mit Honig

(für 4 Personen.):



## Zutaten:

2 Paprikaschoten

220 g Halloumi

## Marinade:

1 Zweig Minze

2 Knoblauchzehen

3 EL frisch gepresster Zitronensaft

2 EL Honig

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Holzspieße



- Minze und Knoblauch fein hacken
- mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren
- Käse abtropfen lassen und in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden
- Paprika in ebenfalls ca. 2x2 cm große Stücke schneiden
- Käse und Paprika abwechselnd auf die Spieße stecken und mit Marinade bepinseln
- ca. 1 Std. marinieren lassen
- die Spieße ca. 8 min auf dem Grill goldbraun grillen