WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Gegrillter Halloumi mit Aubergine und Granatapfel

BBQ

FÜR 2 Portionen ZEIT 30 Minuten



Zutaten

- 1 Aubergine (ca. 300 g)
- 1 Zucchini (ca. 250 g)
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 250 g Halloumi
- ½ Bund Minze
- 3 EL Granatapfelkerne (ca. 40 g)
- 3 EL Wunderdressing Dattel-Feige

Geschmack: Salzig, süß, würzig und frisch zugleich.

Zubereitung

1. Aubergine und Zucchini waschen, Enden abschneiden und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit 2 EL Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern.
2. Halloumi trocken tupfen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und dünn mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Minzblätter abzupfen und grob zerzupfen.
3. Gemüse auf dem heißen Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer bis starker Hitze grillen: Aubergine je Seite 4–5 Minuten, Zucchini je Seite 3–4 Minuten, bis beides weich ist und Grillstreifen hat. Zum Schluss Halloumi je Seite etwa 2 Minuten grillen, bis er goldbraune Streifen hat.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Gemüse und Halloumi auf einer Platte anrichten, mit Granatapfelkernen und Minze bestreuen und das Dressing darüberträufeln. Sofort servieren, solange der Halloumi warm und weich ist.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de