

Halloumi-Käse mit Kräutern

Ein Grillgenuss, nicht nur für Vegetarier. Die mediterranen Kräuter machen diesen Käse zu einer würzigen Delikatesse.



Zutaten für 12 Personen:

- 6 Halloumi
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 3 EL Olivenöl
- ½ Zitrone

Zubereitung:

- Halloumi in der Mitte quer durchschneiden. Auf diese Weise jedes Stück entweder in zwei Dreiecke oder, je nach Dicke des Käses, in zwei flachere Vierecke teilen.
- Kräuter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit Olivenöl vermengen. Halloumi mit der Kräuter-Marinade bestreichen.
- Den Käse von beiden Seiten goldbraun grillen. Mit dem Saft einer halben Zitrone beträufelt servieren.