



Halloumi-Spieße mit Minze-Joghurt-Dip

Zutaten für 4 Personen

1 Minigurke, 2 Lauchzwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 5 Stiele Minze, 300 ml Joghurt, Salz Pfeffer, 1 EL Kreuzkümmel-Samen, 1 EL Paprikapulver, 5 EL Olivenöl, 500 g Halloumi, 16 vorgekochte Weinblätter

Zubereitung

Gurke waschen, putzen und grob raspeln. Lauchzwiebeln waschen putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und durchpressen. Minzeblättchen hacken. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit dem Joghurt verrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne ohne Fett den Kreuzkümmel rösten. Gerösteten Kümmel mit Paprika und Olivenöl verrühren. Halloumi – falls nötig – abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Halloumi mit dem paprika-Öl rundum einpinseln. Weinblätter auf einer Arbeitsfläche verteilen, Käsestücke darin einrollen. Päckchen auf Spieße stecken und bei direkter mittlerer Hitze pro Seite 3 Minuten grillen.

Spieße mit dem Dip anrichten und servieren.