



Leichte, vegetarische Grillergänzung

Spargel-Halloumi-Spieß

Pro Spieß:

2 weißer Spargel
2 grüner Spargel
100 Gramm Halloumi
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Knister Grillspieße

Den geschälten Spargel in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd weißen und grünen Spargel sowie den Halloumi aufspießen. Am besten gelingt es, wenn man zwei Spieße benutzt, da der Spargel sonst leicht brechen kann. Zur Not kann man übrigens auch Spargel aus der Dose verwenden.

Sobald der Spargel weich gegrillt ist, kann man ihn servieren. Zuletzt den Spieß auf dem Teller salzen, pfeffern und mit Olivenöl verfeinern.

Knister Tipp:
*Lieber gegen Ende
der Grillparty zubereiten,
denn Spargel und
Halloumi werden
schnell weich.*