

Rezept

Halloumi – Wassermelone Spiessli - oder Sosaties mit

A Taste of Bliss – cinnamon, coriander & green peppercorns NR: 17 Vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: 30 min

Zutaten:

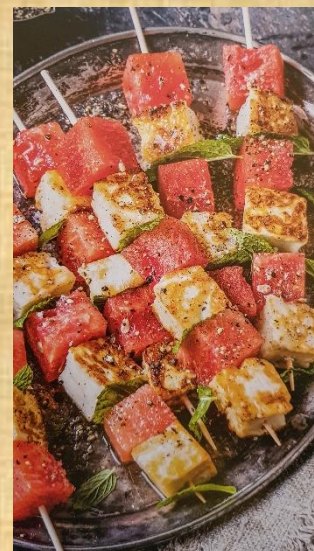
350 g Halloumi

Olivenöl

500 g Wassermelone

2 reife Limetten

1 TL Cinnamon coriander & green peppercorns



Zubereitung:

- Den Halloumi in ca. 4 cm grosse Stücke schneiden.
- Das Olivenöl in einer Bratpfanne stark erhitzen und den Halloumi goldgelb braten
- Die Wassermelone in Stücke schneiden und die Schale entfernen. Dann die Wassermelone in ca. 4 cm grosse Stücke schneiden.
- Die Limetten halbieren und den Saft auspressen.
- Den Limonensaft und die Cinnamon Coriander & green Peppercorns mischen, etwas Olivenöl dazu und die Spiesse damit überträuffeln.

Diese überaus köstliche Geschmackskombination passt sehr gut zu einem Gemüse- Quinoa Salat. In Mini-Spiessli Form sind diese Sosaties eine Bereicherung für einen gelungenen Apéro.

E Guetä!