



20 Minuten

 Einfach

## SPARGEL-MELONEN-HALLOUMI-GRILLSPIEßE MIT BUTTERMILCH-ZITRONEN-MARINADE

Hallo Halloumi-Happen! Probier unser vegetarisches Grillrezept mit leckeren Spargel-Melonen-Halloumi-Spießen und einer fruchtigen Buttermilch-Zitronen-Marinade.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Unser vegetarisches Grillrezept startet mit der Marinade. Dazu zuerst die Minze waschen, trocken schütteln, den Knoblauch schälen und beides grob hacken. Mit Buttermilch Drink Zitrone, Olivenöl und einer Prise Salz vermengen und beiseitestellen.

### SCHRITT 2

Für die Spieße die holzigen Enden des Spargels abschneiden und anschließend in ca. 3 - 4 cm große Stücke teilen. Die Wassermelone schälen und das Fruchtfleisch in ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Den Halloumi-Käse ebenfalls würfeln.

### SCHRITT 3

Spargel, Melone und Halloumi auf Grillspieße stecken und in eine tiefe Auflaufform legen. Die Marinade darübergießen und mindestens 2 Std. ziehen lassen. Die Halloumi-Spieße auf dem heißen Grill oder in der Grillpfanne knusprig grillen und mit Frühlingsquark servieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1486/356

Fett (g): 23



 Zutaten

4 Portionen

5 Stängel Minze

2 Knoblauchzehen

300 ml MILRAM Buttermilch Drink Zitrone

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Bund grüner Spargel

500 g Wassermelone

250 g Halloumi

185 g MILRAM Frühlingsquark 7-Kräuter

Kohlenhydrate (g): 15

Eiweiß (g): 21