

## **Zutaten:**

1 Halloumi-Käse (ca. 250g)  
1 mittelgroße Paprika  
1 mittelgroße rote Zwiebel  
4 mittelgroße Champignons

Für die Marinade:

55 ml Olivenöl Extra Vergine  
1 Zehe Knoblauch  
je 1 gestrichener Teelöffel frischer Thymian, Oregano, Rosmarin, Minze und Petersilie  
Saft einer Limone  
Pfeffer

## **Zubereitung:**

Den Halloumi in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden, auch die Paprika- und Zwiebelstücke sollen diesen Durchmesser erhalten. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit dem Öl, Limonensaft und etwas Pfeffer vermengen. Die Käse- und Gemüsestücke gut mit der Marinade vermischen, zudecken und 24 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Die Käse- und Gemüsestücke abwechselnd auf zwei ca. 30 cm lange Metallspieße stecken, am Anfang und Ende jeweils ein Champignon. Die Spieße dann auf dem Holzkohlegrill bei häufigem Drehen ca. zehn Minuten grillen. Während des Grillvorgangs mit dem Rest der Marinade bestreichen.