



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Ananas-Halloumi

Ananas-Halloumi

1 Ananas

250 g Halloumi

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Glas Jambo Africa Diaz Cross Pineapple & Peach

Chutney

Etwas Lien Ying Curry gemahlen

Etwas Salz & Pfeffer

Ananas-Halloumi

1.

Grill vorheizen.

Ananas inklusive des grünen Strunks längst halbieren.

Das Fruchtfleisch herauslösen und dabei mindestens einen 0,5cm dicken Rand stehen lassen.

Den harten Strunk in der Mitte entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

Halloumi ebenfalls in Würfel schneiden und mit der Ananas in einer Schüssel mischen.

Knoblauchzehen pressen und mit Olivenöl unter die Ananas-Halloumi Würfel mengen.

Mit Chutney, Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gewürzte Füllung in die ausgehüllten Ananashälften geben und auf den heißen Grill legen. Für 20-40 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.