



gegrillter Halloumi in Honig Senf Sauce

gegrillter Halloumi in Honig Senf Sauce

250 g Halloumi

1 Glas Don Enrico Light* Honey Mustard

gegrillter Halloumi in Honig Senf Sauce

1.

Halloumi auf der langen Seite in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Halloumi-Scheiben in eine flache Schale legen und die Sauce dazugeben. Vorsichtig umrühren. Abgedeckt min. 30 Minuten marinieren lassen (im Kühlschrank).

Grillpfanne oder Grill vorheizen. Halloumi auf den Grill legen. Jede Seite ca. 2–3 min. grillen.

Der Grillkäse kann mit dem Rest der Sauce serviert werden. Zum Beispiel als Burger-Einlage mit Salat und Tomaten oder auf Blattsalat mit Granatapfelkernen.

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen