



REZEPT 04 | GRILL & BBQ

HALLOUMI MIT GEGRILLTEM PFIRSICH, PISTAZIEN & CHILI vom Grill

Eine perfekte Kombination aus salzigem Halloumi, süß-karamellisierten Pfirsichen, knackigen Pistazien und einer feinen Chili-Note. Schnell gemacht, vegetarisch und einfach unwiderstehlich!



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
20 Min.



MARINIEREN
-



GRILLZEIT
10-12 Min.
(indirekt + direkt)



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
indirekt + direkt



ZUTATEN:



FLEISCH / KÄSE

- 2 Halloumi (à ca. 225 g)
in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden



MARINADE / RUB

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Chiliflocken
- Salz & schwarzer Pfeffer



ZUM GRILLEN & GARNIEREN

- 2 reife Pfirsiche, halbiert und entsteint
- 1 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Pistazien, grob gehackt
- Frische Minze oder Basilikum



ZUM FERTIGSTELLEN

- 1 EL Honig (zum Beträufeln)
- Optional: etwas Balsamico-Creme

ZUBEREITUNG:

- VORBEREITEN**
Halloumi in Scheiben schneiden. Pfirsiche halbieren und entsteinen.
- MARINADE ANRÜHREN**
Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermischen.
- HALLOUMI MARINIEREN**
Halloumi-Scheiben mit der Marinade einreiben und ca. 10 Min. ziehen lassen.
- GRILL VORBEREITEN**
Grill auf 200-220 °C vorheizen (direkte Hitze für Halloumi, indirekte Hitze für Pfirsiche).
- PFIRSICHE GRILLEN (INDIREKT)**
Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben mit etwas Öl bepinseln. Indirekt bei ca. 180-200 °C für 6-8 Min. grillen, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.
- HALLOUMI GRILLEN (DIREKT)**
Halloumi-Scheiben direkt bei starker Hitze je 2-3 Min. pro Seite grillen, bis schöne Grillstreifen entstehen.
- ANRICHTEN & SERVIEREN**
Pfirsiche und Halloumi auf einer Platte anrichten, mit Pistazien bestreuen, mit Honig beträufeln und nach Belieben mit Balsamico-Creme und frischen Kräutern garnieren. Sofort servieren.

TIPPS & TRICKS

- Verwende reife, aber noch feste Pfirsiche – so bleiben sie beim Grillen schön in Form.
- Halloumi nicht zu lange grillen, sonst wird er zäh.
- Für extra Aroma: etwas geräuchertes Paprikapulver in die Marinade geben.
- Passt perfekt als Vorspeise, Beilage oder leichtes Hauptgericht.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillthermometer
- Grillzange
- Grillpinsel



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH