

Marinierter Halloumi

Knusprige Kruste, zarter Käse, intensives Aroma. Halloumi ist als Grillkäse prädestiniert für intensive Marinaden. Diese verliehen ihm einen besonders vollen Geschmack. Ich verrate dir meine liebste Halloumi-Marinade. Nach einigen Stunden marinieren, kannst du den Käse dann grillen oder alternativ in der Pfanne braten.



Marinierter Halloumi | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 750 Gramm Halloumi | 8 Esslöffel Olivenöl | 4 Esslöffel Zitronensaft | 1 Knoblauchzehe | 1 Teelöffel getrocknete Minze | 1 Teelöffel Thymian | 1 Chili gehackt



Marinierter Halloumi | Foto: Linda Katharina Klein

|Zubereitung (3 Stunden): 1. Acht Esslöffel Olivenöl mit vier Esslöffeln Zitronensaft, einer gehackten Knoblauchzehe, einer gehackten Chili sowie der getrockneten Minze und dem Thymian zu einer Marinade vermischen. 2. Halloumi Scheiben halbieren, Marina einmassieren und 2,5 Stunden ziehen lassen. 3. Marinierten Halloumi auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

Dazu passt hervorragend: [Couscous-Salat](#) oder [Taboulé mit Aprikosen](#). Jetzt noch mehr [orientalische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 486 Kalorien | 40,9 Gramm Fett | 2,4 Gramm Kohlenhydrate | 27,8 Gramm Eiweiß