GEGRILLTE SUNGOLD™ KIWI-SPIEßE

MIT QUINOASALAT UND HALLOUMI

Zespri KIWIFRUIT

RECIPE BITE

GEGRILLTE SUNGOLD™ KIWI-SPIEßE
MIT QUINOASALAT UND HALLOUMI

Zutaten für 4 Portionen:

6 Zespri™ SunGold™ Kiwis
120 g Quinoa
8 Frühlingszwiebeln
1 kleine rote Chilischote
Saft einer Zitrone
1 EL Ahornsirup
5 EL Olivenöl
450 g Halloumi-Käse
6 EL Mayonnaise
3 EL Paprikamark oder Ayvar
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Quinoa kalt abbrausen und nach Packungsangabe mit etwas Salz weichkochen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und die unteren, hellen Teile ca. 7 cm lang abschneiden. Die oberen, dunkelgrünen Teile in dünne Ringe schneiden.

3. Kiwis schälen und der Länge nach halbieren. Jeweils drei Hälften und zwei Frühlingszwiebeln auf einen Spieß stecken.

4. Für den Quinoasalat Chili waschen und fein hacken. Quinoa mit Chili, Frühlingszwiebelringen, Zitronensaft, Ahornsirup, Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer mischen. Salat abschmecken.

5. Kurz vor dem Servieren Halloumi-Käse aus der Verpackung nehmen, trocken tupfen und in vier Scheiben portionieren. Kiwi-Spieße und die Halloumi-Scheiben auf einem vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillen, bis das typische Grillmuster entsteht.

6. Währenddessen die Mayonnaise mit Paprikamark, Paprikapulver und Zitronensaft verrühren. Paprikamayonnaise abschmecken.

7. Die Spieße und den Käse zusammen mit Quinoasalat auf Tellern anrichten und die Paprika-Mayonnaise dazu reichen. Nach Belieben mit Kräutern servieren.

Zubereitungsdauer: 25 Min.
Nährwerte pro Portion:
Energie 724 kcal / Kohlenhydrate 44 g / Fett 49 g / Protein 21 g