

# HALLOUMI-ZUCCHINI-SPIESSE

## Zutaten (4 Personen)

- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 100 g getrocknete Tomaten
- 500 g Halloumi
- Chiliflocken nach Bedarf
- 4 EL Olivenöl
- 1 Limette  
(hauptsächlich die gereinigte Schale)
- Salz, Pfeffer
- 2-3 Zweige Thymian



## Zubereitung

Olivenöl mit dem Schalenabrieb einer Limette, Salz, Pfeffer, Thymian (Blätter von den Zweigen abzupfen) und den Chiliflocken (je nach Schärfe-Bedarf vermischen.)

Zucchini waschen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Danach salzen und 5 Minuten ruhen lassen.

Getrocknete Tomaten halbieren und jeweils ein Stück eng in eine Zucchinischeibe einrollen.

Den Halloumi in ca. 2 cm große Würfel schneiden und abwechselnd mit den Zucchiniröllchen auf einen Holzspieß stecken.

Spiesse in einer Auflaufform mit dem Chiliöl beträufeln und für ca. 15-20 Minuten bei 200 Grad Oberhitze in den Backofen.