

Gegrilltes Gemüse mit Halloumi



1	kleine Aubergine
1	Zucchini (ca. 200g)
1	rote oder gelbe Paprikaschote
3 EL	Olivenöl
10	schwarze Oliven
1	kleine Knoblauchzehe
125 g	Sauerrahm
2 EL	Löwensenf Mild
	Frisch gehackter Basilikum
200 g	Halloumi (oder eine andere Art von Grillkäse)
	Salz, Pfeffer

1. Aubergine schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils mit einer Prise Salz bestreuen und übereinander stapeln. Paprikaschote vierteln und putzen, Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken, mit Löwensenf Mild und dem Sauerrahm verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken, einige Basilikum-Blätter fein hacken und unter die Sauce rühren.

3. Die Auberginenscheiben leicht zusammendrücken, so dass Wasser austritt, dann mit Küchenpapier trockentupfen. Auberginen- und Zuchinischeiben auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und auf dem heißen Grill auf beiden Seiten ca. 3-5 Minuten grillen. Paprikaviertel ungesalzen auf den Grill legen und in ca. 10 Minuten garen.

4. Den Grillkäse in 2 cm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Öl bestreichen und von beiden Seiten grillen.

5. Gegrilltes Gemüse, Oliven und Grillkäse zusammen mit Dip servieren.

Tipp: Zusammen mit Fladenbrot oder Baguette genießen!