Rezept des Monats Juli

# Halloumispieße mit Kernöl-Zitronenbutter



**Vorspeise**
Rezeptart

**25 Minuten**
Zubereitung

**leicht**
Schwierigkeit

## Zutaten für 4 Portionen

250 g Halloumi natur oder classic
1 Pkg. Bratpaprika
Olivenöl
Salz
Pfeffer a. d. Mühle
100 g Butter
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 TL Zitronenzesten
2 TL frischer Thymian, fein gehackt
2 TL frische Minze, fein gehackt

4 Holz- oder Metallspieße

Beilage: Grillbrot oder getoastetes Weißbrot, evtl. Tomaten-Paprika-Salsa

## Zubereitung

Am Vortag die Kernöl-Butter zubereiten: Butter schmelzen, mit Kürbiskernöl, Zitronenzesten, Thymian und Minze gut verrühren und etwas salzen und leicht andicken lassen. Halloumi in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden, abwechselnd mit den Bratpaprika auf die Spieße stecken und bei mäßiger Hitze grillen oder mit Olivenöl in einer Pfanne beidseitig vorsichtig anbraten. Gegen Ende der Grill- bzw. Bratzeit Salz und Pfeffer darüber streuen. Spieße mit vorbereiteter Kernöl-Zitronen-Kräuterbutter servieren, nach Wunsch Salsa und Grillbrot oder getoastetes Weißbrot dazu reichen.

Tipp:
Die flüssige Buttermasse kann zum Festwerden auch in mit Frischhaltefolie ausgekleidete Eiswürfelformen gefüllt bzw. am Vortag vorbereitet werden.

**Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch**