

## 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](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**