

GATCH GAP REZEPTE

GRILLKÄSE MIT SPARGEL

Zubereitungszeit 30 min | Für 4 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
- Den Spargel und Tomaten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und in der Pfanne etwa 5-7 Minuten braten, bis sie weich sind.
- Die Halloumi-Käsescheiben ebenfalls mit etwas Olivenöl einreiben und auf dem Grill oder in der Pfanne ca. 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie goldbraun sind.
- Für die Vinaigrette Zitronensaft, -abrieb, gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen.
- Die bratenen Spargelstangen und Halloumi-Käsescheiben auf einem Teller anrichten und mit der Zitronen-Kräuter-Vinaigrette beträufeln

Zutaten

- 500 g Spargel, geputzt
- 250 g Halloumi-Käse, in Scheiben geschnitten
- 300 g Kirschtomaten, geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 2 Esslöffel gehackte frische Kräuter (z.B. Petersilie, Minze, Dill)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Edo



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP

backen & genießen

CATCHCAP

backen & genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)