Halloumi-Mango-Spieße

Zutaten für 6 Stück

- 2 Mango
- 225 g Halloumi-Käse
- Basilikum
- 10 Holzspieße

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Halloumi-Mango-Spieße selber machen - so gehts:

1. Schäle und schneide die Mango in Würfel. Schneide den Halloumi ebenfalls in Würfel.
2. Stecke nun abwechselnd eine Käsewürfel und einen Mangowürfel auf den Holzspieß. Den Abschluss bilden immer ein Basilikumblatt.
3. Stelle die Spieße bis zum Grillen kühl.
4. Die Mango-Halloumi-Spieße brauchen auf dem Grill etwa 10 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.