

Spargel-Halloumi Päckchen



Spargel und Halloumi - ein perfektes Duo! Den milden Grillkäse und das grüne Stängengemüse gibt's heute als Päckli vom Grill oder aus dem Ofen.

Im Gegensatz zu den meisten Käsesorten behält Halloumi beim Erhitzen seine Form, was ihn zum perfekten Grillkäse macht. Für die BBQ-Version der Spargel-Päckchen, sollte man mit Alufolie arbeiten. Wer keinen Grill zu Hause hat, muss trotzdem nicht auf die Köstlichkeit verzichten, denn das Ganze gelingt auch im Ofen mit Backpapier sehr gut. Zu den Päckchen passen Fisch, Kartoffeln oder – wenn der Grill sowieso schon an ist – Fleisch.

Wer Spargeln ausserhalb der Saison geniessen möchte, kann das Gemüse übrigens problemlos einfrieren. Dies macht man am besten direkt nach dem Einkauf, wenn die Stangen noch frisch sind und in rohem Zustand. So bleiben sie ein paar Monate lang haltbar.

- 4 Backpapierzuschnitte und Küchengarn (Ofen) **oder** Alufolie (Grill)
- 1 kg grüner Spargel, holzige Enden entfernt
- 250 g Cherrytomaten
- 2 grosse Knoblauchzehen, in schmalen Scheiben
- Olivenöl zum Beträufeln
- 300 g Halloumi, in Scheiben
- ½ unbehandelte Zitrone, in halbierten Scheiben
- ½ Handvoll frischer Thymian, nur die Blätter
- Salz und Pfeffer

1. Backofen oder Grill auf 200 Grad vorheizen. Aus dem Backpapierzuschnitt (Ofen-Variante) oder Alufolie (Grill-Variante) 4 Päckchen formen.
2. Spargeln, Cherrytomaten und Knoblauchscheiben mittig darin platzieren.
3. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Halloumischeiben darauf platzieren, mit Zitronenscheiben garnieren, nochmals leicht mit Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer würzen und mit Thymianblättern bestreuen.
4. Bei der Backpapier-Variante beide Enden mit Küchengarn zusammenbinden, um die Päckchen zu fixieren.
5. Für circa 18 bis 20 Minuten backen bzw. grillen, bis der Spargel durch ist.

Zubereitungsdauer: circa 45 Minuten