

GENUSSIDEE

Veggie-Grillplatte mit Halloumi und Kernöl-Vinaigrette

Buntes Grillgemüse, Halloumi und eine steirische Vinaigrette mit Kürbiskernöl.

Vorbereitung: 25 Min. | Zubereitung: 20 Min. | Menge: 4 Portionen | Schwierigkeit: Einfach

Steirisch | Vegetarisch | Gemüse | Grill

Zutaten

- 2 Zucchini
- 1 Melanzani
- 2 Paprika
- 250 g Champignons
- 300 g Halloumi
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL GÖNN DIA Veggie Gewürz
- 3 EL GÖNN DIA Kürbiskernöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- Frische Kräuter

Nährwerte & Allergene pro Portion

504 kcal

Kalorien

40 g

Fett

21,5 g

Eiweiß

18 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Milch, Senf; Gewürzmischung laut Etikett prüfen.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Gemüse waschen und in große Scheiben oder Stücke schneiden. Halloumi in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2

Gemüse mit Olivenöl und Veggie Gewürz vermengen.

3

Zuerst Melanzani und Paprika, danach Zucchini, Champignons und Halloumi grillen. Alles soll kräftige Grillspuren bekommen, aber noch Biss behalten.

Zubereitung - Fortsetzung

4

Kürbiskernöl, Apfelessig, Senf und Honig zu einer Vinaigrette verrühren.

5

Gegrilltes Gemüse und Halloumi auf einer Platte anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

6

Mit frischen Kräutern servieren.

GÖNN-DIA-Tipp

Die Kernöl-Vinaigrette erst nach dem Grillen darübergerben. So bleibt das volle Aroma des Kürbiskernöls erhalten.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/veggie-grillplatte-mit-halloumi-und-kerneel-vinaigrette/>

Stand: 06.08.2026