



Gebackene Halloumi-Sticks

Knusprige Halloumi-Sticks sind das perfekte Fingerfood!

Am besten gleich eine extra große Portion zubereiten, denn sie werden einem aus der Hand gerissen werden....

Zubereitung

1. 1 Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen. Mit 1 Handvoll Korianderblättchen, Orangen- und Limettensaft pürieren und mit Salz und Chiliflocken abschmecken.
2. Halloumi mit Küchenpapier trocken tupfen. Bratkäse in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und mit Chiliflocken würzen.
3. Ceres Soft in einer tiefen Pfanne oder einem Wok erhitzen, Halloumi-Streifen zugeben und in 3-4 Minuten hellbraun ausbacken.
4. Halloumi-Sticks auf Küchenpapier abtropfenlassen, mit Avocado-creme, den restlichen Korianderblättchen und dem Limettenviertel anrichten.

Aufstriche, Hauptspeisen, Vegetarisch

[Zurück](#)



20 Minuten



2 Personen

Zutaten

Ceres Soft zum Ausbacken

250g Halloumi (Brat- und Grillkäse)

1 reife Avocado

2 Handvoll Korianderblättchen

3 EL frisch gepresster Orangensaft

3 EL frisch gepresster Limettensaft

Limettenviertel zum Anrichten