

GRILLIERTER BROCCOLI-COUSCOUS MIT GRILLKÄSE

Zutaten Grillieren

- 2 Broccoli (je ca. 300 g), geviertelt
- 2 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- 250 g Halloumi, in ca. 1 cm dicken Stängeln

Zutaten Couscous

- 2 EL Kräuteressig
- 2 EL [Olivenöl](#)
- 2 TL [Dukkah](#)
- ¼ TL [Salz](#)
- 50 g Mandeln, geröstet, grob gehackt
- 2 EL [Berberitzen](#)

Zubereitung (4 Personen)

Grillieren

Broccoli mit Öl bestreichen, salzen, rundum ca. 15 Min. über niedriger Glut/auf kleiner Stufe (ca. 150 °C) grillieren. Broccoli etwas abkühlen, fein hacken.

Couscous

Essig und Öl verrühren, würzen. Broccoli, Mandeln und Sultaninen mischen.

Grillieren

Käse auf mittelstarker Glut / auf mittlerer Stufe beidseitig je ca. 3 Min. grillieren, zum Broccoli-Couscous servieren.

