

Gebratene Halloumi-Sticks mit Dip

Salty, spicy, and satisfying – crispy Halloumi sticks with a creamy yogurt dip.

Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 15 Min
- Vorbereitung: ca. 5 Min
- Portionen: 2
- **Gesamt: ca. 20 Min**

Bild

Gebratene Halloumi-Sticks mit Dip

Zutaten

Zutat	Menge
Halloumi	200 g
Olivenöl	1 TL
griechischer Joghurt	100 g
Zitronensaft	1 TL
Kreuzkümmel	1/2 TL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
Frische Minze (optional)	nach Bedarf

☐☐ Schritt-für-Schritt

1. Halloumi in dicke Stifte schneiden.
 2. In einer Pfanne mit etwas Öl rundherum goldbraun braten.
 3. Für den Dip Joghurt mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Minze verrühren.
 4. Halloumi-Sticks auf einem Teller mit Dip servieren.
 5. Warm oder lauwarm genießen – salty, spicy, and satisfying.
-

☐☐ Tipps & Variationen

- Mit einer Prise Chili-Flocken oder Paprikapulver würzen.
 - Als Dip auch Hummus oder Tzatziki verwenden.
 - Perfekt als Snack oder Vorspeise.
-

☐☐ Quelle

Foto aus Kochbuch (Seite 58)

Revision #1

Created 2026-05-27 08:27:40 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 08:27:41 UTC by Admin