

Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Kiwis
2 Bananen
1/2 Ananas
1/2 Honigmelone
20 Erdbeeren
2 Esslöffel Kokosflocken
2 Esslöffel Honig

Für den Dip

60 g Marshmallow-Creme (Marshmallow Fluff)
150 g Joghurt
60 g Frischkäse
1 Teelöffel Limettensaft
1 Teelöffel Kokosflocken

Besonderes Zubehör

Holzspieße

- 1 -

Grill auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Kiwi, Banane, Ananas und Honigmelone schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Strunk von den Erdbeeren entfernen. Abwechselnd Fruchtstücke und Erdbeeren auf einen Holzspieß ziehen.

- 3 -

Fruchtspieße ca. 5 Minuten unter regelmäßigem Wenden grillen. Spieße mit Honig einstreichen und Kokosflocken darüber streuen.

- 4 -

Für den Dip alle Zutaten miteinander verrühren und zu den Fruchtspießen servieren.

Statt Gemüse- und Fleischspieße kommen jetzt die Fruchtspieße auf den Rost. Statt Salz und Pfeffer sorgen Honig und Kokosflocken für den süßen Pfiff. Und statt BBQ-Sauce gibt es einen fruchtigen Limetten-Dip. Also schön den Grill anlassen - deine Nachspeise möchte auch auf dem Rost Platz nehmen!