

Rezept für fruchtige Grillspieße

Obst - aber ausgefallen.

Als Dessert machen sich die fruchtigen Grillspieße ziemlich gut. Verwenden Sie hierfür Obst wie z. B. Banane, Ananas, Birne, Nektarine, Pfirsich, Trauben, Mango aber auch Kivi



Zutaten

Obst nach Wahl.

Honig

Zitronensaft

Produkte von Bio Primo: Chia-Samen, Sesam oder Kekskrümeln

Zubereitung

Die Clean Pac Schaschlikspieße in Wasser legen.

Die Früchte auf die Spieße aufspießen und mit einer Marinade aus 3 EL Honig und einem 1 TL Zitronensaft bestreichen.

Wahlweise können die Spieße nun noch mit einem Topping versehen werden.

Zum Beispiel können Sie diese mit Produkten von Bio Primo, wie z. B. Chia-Samen, Sesam oder Kekskrümeln bestreut werden.

Die Spieße so lange auf den Grill legen, bis die Früchte eine leicht braun-goldene Farbe haben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration