

Grillrezepte

Gegrillte Fruchtspieße

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Grillen, Obst, Vorspeise, Party, Vegetarisch,

2	Bananen	2	Essl. Honig
4	Kiwis	5	Rum
2	Pfirsiche	3	Essl. Zucker
16	Erdbeeren	3	Essl. Zitronensaft
16	Kirschen	6	Schaschlikstäbchen
1	Orange		

In einer Schüssel Zucker mit Rum und Zitronensaft verrühren. Bananen schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kiwis schälen, längs halbieren, in Scheiben schneiden.

Pfirsiche schälen, entkernen und achteln. Erdbeeren entstielen und gut waschen.

Kirschen entkernen. Alle Früchte in die Schüssel zur Marinade geben.

Unter mehrmaligem Wenden 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Die Früchte bunt auf Grillstäbchen verteilen.

Orange auspressen, Saft mit der restlichen Marinade und Honig aufkochen, leicht eindicken lassen.

Grill vorheizen, Rost gut einölen. Spieße mit der eingedickten Marinade bepinseln und von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen.