



Marshmallow-Frucht-Spieß

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Portion

Erdbeeren	Ananas
Marshmallows	Süßes Pesto:
Ahornsirup	Salz, Minze, Basilikum
Apfelsaft	Zitronensaft

Zubereitung

Zubereitung

Grundrezept Marinade:

- 2 Teile Basis (Öle, Wasser)
- 1 Teil Würzung
- 1 Teil Extras (Essig, Säfte, Honig...)

Zutaten ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Danach alle Zutaten abwechselnd auf dem Holzspieß aufreihen und etwa 5 Minuten auf dem Grill rösten. Anschließend mit der Marinade toppen und genießen.

Bei der Zubereitung solltest du darauf achten, dass alle Zutaten nahezu gleich groß geschnitten sind. So wird garantiert, dass alles gleichmäßig gegrillt wird. Den besonderen Kick bekommen die Fruchtspieße durch die Marshmallows. Sie machen die Speise vom Grill zu deinem absoluten Lieblingsdessert.

Grillzeit ist Gönnungs-Zeit und langweilig wird es nie. Spieße ermöglichen köstliche Komponenten kompakt und einfach zu genießen. Zartes Fleisch, knackiges Gemüse, würzige Marinaden ... all das auf einem Spieß macht die nächste Grillparty zum reinsten Vergnügen.

Obst vom Grill - Nicht nur Gemüse vom Grill schmeckt lecker. Auch die süßen Vitaminbomben machen eine gute Figur auf dem Rost. Besonders beliebt als Nachtisch sind unsere gegrillten Obstspieße. Als Früchte eignen sich je nach Saison Erdbeeren oder Ananas. Aber auch Pfirsiche, Äpfel, gewürfelte Melone, weiße oder rote Trauben sowie Kiwi lassen sich gut grillen. Auf den Spieß kommt, was schmeckt.

Alle Zutaten für diese leckeren Obstspieße findest du in der Obst- und Gemüseabteilung in deinem nächstgelegenen Selgros Markt. Komme vorbei und überzeuge dich von unserem reichhaltigen Angebot.