



BASF

We create chemistry

Obstspieße vom Grill



15 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- ¼ Ananas
- 1 Kiwi
- ¼ Wassermelone
- 1 Pfirsich
- 1 Banane
- 8 Erdbeeren

Zubereitung

- 1) Das Obst waschen und in Scheiben schneiden. Damit das Obst gleichmäßig grillt, beim Schneiden auf etwa gleich große Stücke achten.
- 2) Nun das Obst abwechselnd in bunter Reihenfolge auf die Spieße stecken.
- 3) Die Obstspieße für ca. 5 – 8 Minuten auf den heißen Grill legen und mehrmals wenden.

Hinweis: Obstschalen vor dem Verzehr abschneiden.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Natürlich können auch Kontraste gesetzt werden, indem man z.B. Pfeffer, Basilikum oder Chili verwendet. Versuchen Sie die Kombination aus Mango und Chili oder für mehr Süße ein Erdbeer-Marshmallow Spieß.

