

Die besten gegrillten Obstspieße der Welt

mit Joghurtdip

Was Ihr braucht:

- lange Holzspieße in Wasser einweichen
 - Backblech, Backpapier
 - Brett zum Schneiden
 - Messer
-
- Obst: zum Beispiel: Äpfel, Birnen, Kiwis, Aprikosen/Pfirsiche, Pflaumen, Bananen
 - Naturjoghurt
 - flüssiger Honig
 - Nüsse, z.B. Walnüsse
 - evtl. Zitronensaft

Zubereitung:

1. Obst waschen, vierteln, entkernen und dann die Viertel der Breite nach noch mal halbieren. Zum Beispiel die Pflaumen halbieren und entkernen oder die Bananen und Kiwis schälen und in dickere Scheiben schneiden.
2. Die einzelnen Stücke jetzt in bunter Reihenfolge auf die Holzspieße stecken. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad unter dem Grill 7 Minuten grillen, dann noch einmal wenden und noch mal 7 Minuten grillen oder auf den richtigen Grill legen und auf zwei Seiten bruzeln.
3. In der Zwischenzeit den Joghurt zubereiten: Flüssigen Honig (nicht zu viel) in den Naturjoghurt einrühren. Walnusskerne hacken und dazugeben. Wenn es zu fest ist, Zitronensaft dazu rühren.
4. Beides zusammen servieren. Lasst es Euch schmecken!