Exotische Obstspieße

- süß - salzig - feurig -

MENGE: 8 Stück | **AUFWAND:** ♥♡♡♡♡ | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 min

OBSTSPIESSE

1/2 Wassermelone
1 Cantaloupe-Melone
1 Mango
1 Ananas
2 Kiwi
1 Packung Feta
8 Scheiben Parmaschinken
8 Schaschlikspieße

TOPPING

Chilisalz von Roots Natural

FEURIGER BBQ-KNALLER

01 Würfele das Obst und den Feta in mundgerechte Stücke.

02 Drapiere den Parmarschinken.

03 Spieße die Obststücke, den Feta und den Parmaschinken auf die Schaschlikspieße auf.

04 Würze die Obstspieße mit dem Chilisalz von Roots Natural. Und fertig ist deine süß-feurig-würzige BBQ-Beilage.

tipps & tricks

- Das Obst sollte für die komplette Geschmacksentfaltung nicht gekühlt sein, sondern Zimmertemperatur haben.
- Je nach Geschmack kannst du ergänzen: Physalis, Erdbeeren, Blaubeeren oder Kokosstücke.
- Anstatt Feta kannst du auch Hirtenkäse oder Mozzarella nehmen.

yummykram.de