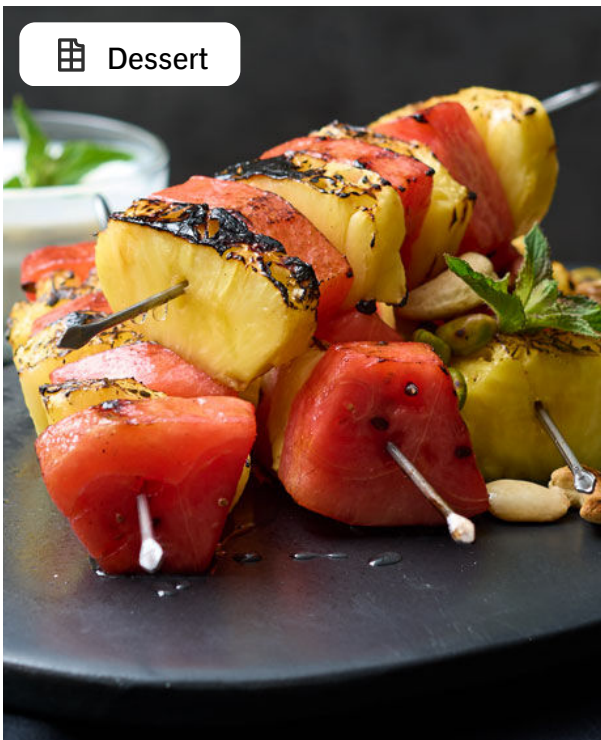



 Dessert



## Gegrillte Obst-Schaschlikspieße

mit griechischem Joghurt, Honig & Nüssen

 20 min Zubereitungszeit

 10 min Kochzeit

 667 kcal pro Portion

 Leicht

 Sterneküche C. Rüffer

 Vegetarisch



### Zutaten

2 Portionen

0,50 Wassermelone

0,50 Ananas

200 g griechischer Joghurt

80 g Limette

1 Limette

2 Zweige Minze

75 g gemischte Nusskerne

20 g Pistazienkerne

### Zubereitung

- 1 Mit einem scharfen Messer die Schale von der halben Wassermelone und von der halben Ananas abschneiden. Die Wassermelone in vier Spalten und anschließend in Stücke schneiden. Von der Ananas den Strunk entfernen und dann ebenfalls in vier Spalten und anschließend in Stücke schneiden. Auf 4 Schaschlikspieße die Wassermelonen- und Ananasstücke abwechselnd aufspießen.
- 2 Den Joghurt zusammen mit 60 g Honig und dem Abrieb und Saft von einer Limette verrühren. Die Minzblätter von der Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden, zum Joghurt geben und verrühren.
- 3 Die Nuss- und Pistazienkerne in einer Pfanne hellbraun rösten. Die Obstspieße auf einem Holzkohlegrill oder in einer Grillpfanne von allen Seiten hellbraun grillen und auf Teller anrichten.
- 4 Den restlichen Honig über die Spieße zerlaufen lassen und zusammen mit dem Minzjoghurt und den gerösteten Nüssen servieren.

# Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	558kJ /133kcal	2.788kJ /667kcal
Fett	7g	36g
davon gesättigte Fettsäuren	2g	10g
Kohlenhydrate	15g	74g
davon Zucker	12g	61g
Eiweiß	3g	16g
Salz	0g	0g