

Obstspieße mit Eis

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Scheiben frische Ananas
- 1 Melone
- 2 Bananen
- 1 Apfelsine
- 4 Teelöffel Erdbeerenmarmelade
- Sahneeis

Zubereitung:

Die Melone schälen, halbieren und entkernen. Dann die Melone achteln, jedes Stück nochmals der Breite nach halbieren. Die Banane schälen und würfeln. Die Ananasscheiben vierteln. Das Obst abwechselnd auf die Holzspieße geben. Die Spieße mit Erdbeerenmarmelade bestreichen und zu zweit in Alufolie wickeln. Die Alufoliamanschetten etwa fünf Minuten auf dem Grill erwärmen. Die Obstspieße aus der Manschette holen und gleich mit Sahneeis servieren.