

Gegrillte Früchte im Speckmantel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Banane, 8 Dörrpflaumen, ohne Stein, 4 kleine Ananasscheiben, 24 Scheiben Frühstücksspeck, kleine Holzspieße.

Die Vorbereitungen:

Die Banane schälen und in acht Stücke schneiden. Die Ananasscheiben halbieren. Bananenstücke, Dörrpflaumen und Ananashälften mit je einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit einem Holzspieß feststecken.

Die Zubereitung:

Die Speckfrüchte unter mehrmaligem Wenden auf dem heißen Grill ca. 15 Minuten grillen oder in der Pfanne braten, bis der Speck knusprig ist. Die gegrillten Früchte passen gut als Snack oder als Beilage zu anderen Grillspeisen. Guten Appetit!