

Gegrillte Obst-Schaschlik-Spieße

Für 2 Portionen

0,50 Wassermelone	0,50 Ananas	200 g griech. Joghurt
80 g Limette	1 Limette	2 Zweige Minze
75 g Nusskerne	20 g Pistazienkerne	

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, in vier Spalten und anschließend in Stücke schneiden.

Auf 4 Schaschlikspieße die Wassermelonen und Ananasstücke abwechselnd aufspießen. Den Joghurt 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.

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.

Den restlichen Honig über die Spieße zerlaufen lassen und zusammen mit dem Minzjoghurt und den gerösteten Nüssen servieren.

Cristoph Rüffer am 15. Oktober 2025