

Exotische Fruchtspieße am Rosmarin Spieß gegrillt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-8', 'yield' : " });
```

Köstlicher, fruchtiger Happen für Zwischendurch

Zutaten

- Für die Marinade:
- 1 Limette, Saft und Limettenschale
- 1 guter El Honig
- 1 kleine Prise Salz
- 15 g geriebener Ingwer
- 1/2 Tl gehackter Rosmarin
- Für die Spieße:
- 8 Rosmarin Spieße
- 200 g frische Ananas in 3 cm großen Würfeln
- 200 g feste Mango, geschält, entkernt, in 3 cm großen Würfeln
- 16 Physalis / Kap Stachelbeeren
- 200 g Papaya im Glas aus dem Supermarkt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt2

Den Honig, geriebenen Ingwer, Rosmarin, einer kleinen Prise Salz und Limettensaft verrühren.

Schritt3

Die Früchte in bunter Folge auf die Rosmarin Spieße stecken und mit etwas Abstand auf ein

Backblech legen.

Schritt4

Mit der Marinade bestreichen und für 7 - 8 min. in der obersten Schiene grillen, an den Rändern Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Zwischendurch wenden und wieder mit der Marinade bestreichen.

Rezeptart: Fingerfood, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** rosmarin

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/exotische-fruchtspiesse-am-rosmarin-spiess-gegrillt/>