

Fruchtspieße mit Eierlikör "Verpoorten Wassermelone Ananas"

Zutaten

1/4 Wassermelone
1/2 Ananas
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Blätter Minze
3 Blätter Basilikum
jeweils eine Prise Salz und Pfeffer



Zubereitung

Ananas und Wassermelone von der Schale befreien und in gleichmäßige Stücke schneiden. Nun das Obst gut abtropfen lassen und trocken tupfen. In dieser Zeit die Marinade vorbereiten. Dazu den Basilikum und die Minze fein hacken und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Früchte nun abwechselnd Melone und Ananas auf Spieße stecken und in eine luftdichte Schüssel geben.

Die gekühlte Marinade darüber geben und die Fruchtspieße im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Die Spieße nun für höchstens 2 Min. je Seite auf den Grill geben und genießen. Eine super Kombination aus Süße, Säure und Herzhaftem.

Leser-Tipp

Aus dem Fruchtsaft kann man sehr gut eine Fruchtschorle machen und eisgekühlt genießen. So wird nichts verschwendet.

[Link zum Rezept: Fruchtspieße mit Eierlikör "Verpoorten Wassermelone Ananas"](#)