

Hawaii-Spieße vom Grill

Für 5 Portionen

1 Dose Cocktailfrüchte 150 g Bauchspeck 15 Holz- oder Metallspieße

Fruchtcocktail abtropfen lassen. Den in Scheiben geschnittenen Speck mit einem Ende auf den Spieß stecken und dann abwechselnd mit Frucht und Speck den Spieß befüllen.

Auf den Grill legen und eher am Rand des Grills platzieren, da ansonsten das Dosenobst schnell schwarz wird.

NN am 02. August 2024