

The image is a recipe card for 'Wassermelonen-Manouri-Spieße'. It features a green and white checkered background with a central red circle containing the title. At the top, there is a line drawing of a watermelon. At the bottom, there are line drawings of a grill, a skewer, and a slice of watermelon. The website 'www.hoftieferant-munz.de' and 'www.organix-biomarkt.de' are listed at the bottom, along with the code 'DE-ÖKO-006'.

Wassermelonen-
Manouri-Spieße



Wassermelonen-Manouri-Spieße

- Zutaten für 4 Personen:
- 1 kleine Wassermelone
- 300 g Manouri oder Feta



von Alex

Wassermelonen und Manouri in 3 cm große Würfel schneiden, abwechselnd auf Metall- oder Holzspieße stecken. Für 4 Spieße benötigt man etwa 20 Stückchen Wassermelone und 16 Würfel Käse. Anschließend leicht mit Olivenöl bestreichen. >> Die Würfel sollten in etwa gleich groß sein, damit die Spieße eine ebene Fläche zum Angrillen haben. Beim Aufspießen darauf achten, dass der Käse nicht bricht (einfach leicht zusammen drücken und vorsichtig mit einer Drehbewegung aufspießen). Wahlweise kann man statt Manouri auch Feta nehmen. >> Bei mittlerer Hitze werden die Spieße von jeder Seite ca. 1 Minute leicht angegrillt.

Diese Spieße passen super zu Salat!