



Camembert-Obst-Spieße

 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Öl	2 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Honigmelone	0.5 St.
Physalis	16 St.
Cherrytomaten	100 g
Erdbeeren	16 St.
Camembert	150 g

Zubereitung

In einer Schüssel Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren.

Melone entkernen mithilfe eines Kugelausstechers 16 Kugeln ausstechen. Physalis aus den Papierhüllen lösen und mit Tomaten und Erdbeeren waschen. Erdbeergrün entfernen.

Camembert in 16 Würfel schneiden und mit Früchten und Gemüse auf die Spieße schieben. Mit dem Dressing bepinseln und Camembert-Obst-Spieße servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	261 kcal		
Kohlenhydrate	22 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	9 g	Fette	16 g