Camembert-Obst-Spieße

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

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

Küchenutensilien

kleine Schüssel

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

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

3. 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	254 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	14 g