

The image features a green and white checkered background with a diagonal hatching pattern. At the top, a watermelon rind is sketched with several vertical lines. In the center, a large red circle with a white dotted border contains the title text. At the bottom, there are sketches of a grilling fork, a skewer, and a slice of watermelon with seeds.

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!