

Marshmallows-Ananasspieß mit Balsamico-Chili Glace

10—20 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

20 Stk.	Marshmallows zum Grillen (größere Stücke)
1 Stk.	Ananas, frisch
4 EL	Balsamicoglace
0.5 TL	Chili scharf mit Meersalz
4	Holzspieße

Zubereitung

1. Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden.
2. Die Marshmallows abwechselnd mit der Ananas auf dünne Holzspieße stecken.
3. Das Balsamico Glacé in einer Schale mit dem Kotányi Chili verrühren.
4. Die Spieße über der Glut oder leicht offenem Feuer grillen. Kurz abkühlen lassen und mit der Balsamico-Chili Glacé beträufeln.