



Marshmallows-Ananasspieß mit Balsamico-Chili Glace

🕒 10–20 Min   

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 Glace in einer Schale mit dem Kotányi Chili verrühren.
- 4 Die Spieße über der Glut oder leicht offenem Feuer grillen. Kurz überkühlen lassen und mit der Balsamico-Chili Glace beträufeln.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

