



## Grillspaß zum Dessert

4 Pfirsiche oder Nektarinen

70 ml Agavendicksaft

1 kleiner Schuss Apfelessig, Verjus oder milder Balsamico

60 g Schafskäse / Feta / lac-frei oder veganer Hirtenkäse

### Die Zubereitung ist ganz einfach ...

Wasche das Obst und schneide es in Achtelstücke. Spieße diese auf Holzspieße, so dass auf jedem vier Teile Obst sind. Diese Spieße werden am Grillrand auf jeder Seite 2-3 Minuten gegrillt.

Mische aus dem Agavendicksaft und dem kleinen Schuss Essig eine Marinade. Mit dieser werden die fertigen Spieße beträufelt und mit zerkrümelten Schafskäse bestreut. Ein paar geröstete Sonnenblumenkerne, Macadamianüsse oder Pistazien geben dem Dessert den besonderen crunch.