



Curry-Honigmelone vom Grill

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Honigmelone	1 St.
Öl	2 EL
Currypulver	0.5 EL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

Pinsel, Spieße, Grill

1. Honigmelone halbieren, entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Melonenwürfel auf Spieße ziehen und mit Öl einpinseln. Melonen-Spieße mit Currypulver und Salz würzen.
2. Grill anheizen. Melonen-Spieße auf dem Grill ca. 2–3 Min. von jeder Seite grillen. Gegrillte Melonen-Spieße leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	160 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	5 g