



Gegrillte Waffeln mit Frucht-Topping

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Honigmelone	1 St.
Nektarine	1 St.
Äpfel, rot	2 St.
Waffeln	8 St.
Nuss-Nougat-Creme	2 TL
Erdnussbutter	2 TL
Erdbeerkonfitüre	2 TL
Zimt	0.25 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Grill anheizen. Honigmelone halbieren, entkernen, schälen und würfeln. Nektarine waschen, halbieren, Kern entfernen und würfeln. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. In einer Schüssel Obst vermengen.
2. Waffeln auf dem Grill ca. 1 Min. von jeder Seite anrösten. Mit Nuss-Nougat-Creme, Erdnussbutter oder Konfitüre bestreichen und nochmals kurz erhitzen. Mit der Fruchtmischung toppen und mit etwas Zimt bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	290 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	3 g