

rollingtiger.org

Sommer am Spiess für 8 Spiesse

1 Pfirsich

4 Pflaumen

1 Zucchini

2 Stück Chicoree

Koriander, gemahlen

Oliveöl oder Kokosöl

Roten Pfeffer

Fleur de Sel

Frischen Thymian

Crema con Aceto Balsamico di Modena

Gemüse und Obst waschen, Obst entkernen, alles in kleine Schiffchen schneiden.

Obst und Gemüse auf Holzspiesen anrichten.

In eine Backform geben, mit Koriander bestreuen, mit Öl beträufeln.

In den vorgeheizten Ofen geben und auf mittlerer Schiene bei mittlerer Hitze für mindestens 15 min backen lassen. Bis Zucchini und Pfirsich weich geworden sind.

Aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen.

Aceto darüberträufeln. Mit Salz und Pfeffer und frischem Thymian bestreuen.

