

### Obstspieße im Wassermelonen-Griller

Dafür brauchst du: Wassermelone, kleiner Topf, Parisienne-Ausstecher (Kugelausstecher), verschiedene Obstsorten, Holzspieße, Messer und drei Lauchstangen.



Die Wassermelone in die Hälfte schneiden und mit der runden Seite in einen kleinen Topf stellen, sodass sie nicht davon rollen kann und eine gute Standposition hat.

Danach kleine Kügelchen aus der Melone schneiden. Dabei mit dem Parisienne-Ausstecher in das Fruchtfleisch drücken und den Löffel einmal herum drehen. Fertig ist die Melonenkugel!

Verschiedenes Obst schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Melonenkugeln und Obststücke auf Holzspieße stecken.

Die ausgehöhlte Wassermelone umdrehen und in die Unterseite (die runde Seite) vorsichtig drei Löcher (wie ein Dreieck angeordnet) schneiden. Lauchstangen durchstecken. Wichtig ist, dass die Löcher nicht zu groß sind, damit die Lauchstangen darin gut festhalten. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen. Die unteren Enden der Gemüsestangen abschrägen, sodass sie, wenn man den Griller auf seine Lauch-Beine stellt, gut auf dem Boden stehen können.

Fehlen nur noch die Grillleckereien. Diese einfach auf den Griller legen und los geht die Früchte-Grillparty. Bitte zugreifen!