

Pool- Party- Snacks mit Haus- Saucen

Zutaten:

- Chips (nach Wahl)
- Ananas
- Holzspiesse
- 2 TL Olivenöl
- Wassermelone
- Haus-Saucen (am besten 2-3 Lieblingsarten)

Dip-Tipp:
Kombinierbar mit
gegrilltem Salat
oder Hot Dogs.

Zubereitung:

1. Die Ananas schälen und dabei das obere und untere Ende wegschneiden. Die Ananas zuerst der Länge nach in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Danach ca. 8 cm lange Rechtecke aus den Scheiben schneiden und diese mit dem Olivenöl einpinseln.
2. Auf dem vorgeheizten Grill oder in einer Bratpfanne ca. 3 Minuten einseitig grillen. Kurz auskühlen lassen und nach Belieben auf Holzspiesse stecken.
3. Die Melone in mundgerechte Würfel schneiden.
4. Die Chips, die Melone und unsere feinen Haus-Saucen auf Schälchen verteilen und nach Herzenslust dippen.