

Schweinefleisch vom Spieß mit marinierten Früchtchen



Zubereitungszeit **35 Minuten**

Kalorien pro Portion **361**

Zutaten für 4 Personen

600 g Schweinefilets
1 Stück Ingwerwurzel
5 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
1 Ananas
1 Karambole
150 g helle Weintrauben
5 EL Kikkoman Sauce für Reis

EL:
3 Sherry

1. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
2. Ingwer schälen, fein würfeln und mit der Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch verrühren.
3. Fleischwürfel mit der Marinade vermischen. Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Karambole und Trauben waschen, Karambole halbieren und in Scheiben schneiden.
5. Soja-Würzsauce Süß mit Sherry verrühren und mit dem Obst vermischen.
6. Fleisch und Obst abgedeckt ca. 30 Minuten marinieren, abwechselnd auf Spieße stecken und unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Minuten grillen.

Tipp: Nach Wunsch können die Spieße während des Grillvorgangs mit der Restmarinade bepinselt werden.

Guten Appetit!