

Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Obst

Obst	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer
Ananas	In Scheiben geschnitten, Inneres entfernt	Direkt	160-180°C	6-10 Min.
Äpfel	Halbiert, Kerngehäuse entfernt	Direkt	160-180°C	15-20 Min.
Aprikosen	Halbiert, Stein entfernt, aufgespießt, Schnittfläche unten	Direkt	160-180°C	6-8 Min.
Bananen	In der Schale halbiert, Schnittfläche unten, nach 1 Min. wenden	Direkt	160-180°C	6-8 Min.
Birnen	Halbiert	Direkt	160-180°C	10-14 Min.
Feigen	Tief kreuzförmig eingeschnitten, auseinander gebogen	Direkt	160-180°C	5 Min.
Nektarinen	Halbiert, Stein entfernt, Schnittfläche unten	Direkt	160-180°C	8-10 Min.
Pfirsiche	Ggf. geschält, halbiert, Stein entfernt, Schnittfläche unten	Direkt	160-180°C	8-10 Min.
Erdbeeren	Halbiert, auf Schnittfläche angrillen	Direkt	160-180°C	4 Min.