

Gegrillte Ananas mit Frischkäsecreme

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



verströmt, wenn etwas Saft auf die heißen Kohlen tropft - wie ein Kurzurlaub auf Hawaii. Die Gegrillte Ananas wird mit einer erfrischenden Creme aus Frischkäse, Zitronen und Basilikum serviert. Als wäre das noch nicht genug Abenteuer auf deinem Teller, kommt noch Cranberry-Knuspercunch mit gerösteten Mandeln on top.

- 1 -

Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Strunk mit einem Ausstechring mittig aus dem Scheiben ausstechen. Scheiben mit Öl einpinseln und auf dem Grill 4-5 Minuten von beiden Seiten grillen, bis Grillstreifen entstehen.

- 2 -

Für die Creme Frischkäse und Mascarpone verrühren. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen. Basilikum waschen und klein schneiden. Alles mit Honig dazugeben und zu einer homogenen Creme verrühren.

- 3 -

Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Cranberries hacken und mit Mandeln mischen.

- 4 -

Gegrillte Ananas mit Frischkäsecreme toppen, mit Cranberrycrunch, Basilikum und Ahornsirup garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Ananasringe

1 frische Ananas
2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Für die Creme

200 g Frischkäse
80 g Mascarpone
1 Bio-Zitrone
2 Esslöffel Honig
4 Zweig(e) Basilikum

Für den Crunch

30 g gehackte Mandeln
20 g getrocknete Cranberries

Zum Garnieren

4 Teelöffel Ahornsirup
1 Zweig(e) Basilikum

Du möchtest Abwechslung auf deinem Rost? Und auch lieber etwas Süßes nach dem ganzen deftigem Gegrille? Dann schäl schonmal die Ananas! Denn die wird nun über der restlichen Glut angeröstet. Ich werde immer ganz ungeduldig, wenn die gegrillte Ananas langsam anfängt zu karamellisieren... Und dieser der süße Duft, der