Gegrillte Honig-Ananas

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Etwas Süßes – Fruchtiges zum Grillfest

Zutaten

- 1 frische, geschälte Ananas ohne Strunk in 2 cm dicken Scheiben
- 4 El Honig
- 100 g Crème fraîche
- 1 El Zitronensaft
- 1/2 Tl gemahlener Ingwer
- 1 El geröstete, gehackte Mandelkerne
- 2 Stiele Minze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Ingwer Creme fraiche:

Schritt2

Creme fraiche mit 2 El Honig, Zitronensaft und gemahlenem Ingwer verrühren.

Schritt3

Die Ananasscheiben auf dem Grill kurz angrillen, wenden und dann mit dem Honig auf der Oberseite bestreichen.

Schritt4

Anrichten und mit den gerösteten Mandeln bestreuen, mit Minzeblättchen ausgarnieren und mit der Ingwer - Creme fraiche beträufeln.

Rezeptart: Sonstiges, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** ananas, honig, ingwer

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrillte-honig-ananas/