

Tandoori-Ananas mit Minz-Joghurt

Für zwei Personen

1 Babyananas	1 Zitrone	70 g griech. Naturjoghurt
2 EL Tandoori-Gewürz	1 EL flüssiger Honig	1/2 Bund Minze
1 EL Butter	Zucker	

Die Babyananas schälen, längs achteln und den holzigen Strunk entfernen. Das Tandoori-Gewürz auf einen flachen Teller geben. Die Ananasstücke auf Holzspieße stecken, dünn mit Honig bepinseln und in Tandoori-Gewürz wälzen, sodass sie ringsum bedeckt sind. Die Minzblätter fein hacken. Den Joghurt mit Zitronensaft und Minze verrühren und mit ein ganz wenig Zucker abschmecken. Die Butter in der Grillpfanne erhitzen und die Ananasspieße darin 2-3 Minuten von allen Seiten anbraten. Die Ananasspieße mit dem Minzjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Jana Rowedder am 13. September 2012