

## Ananas mit süßem Pesto

### Für zwei Personen

2 Baby-Ananas	100 g Pinienkerne	100 g Zucker
100 ml Orangenlikör	60 g Honig	2 Bund Basilikum
100 ml Olivenöl	100 ml Rapsöl	

Die Ananas von Schale und Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Für das Pesto eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun rösten. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und zusammen mit den Pinienkernen in die Moulinette geben und pürieren. Nach und nach Honig, Rapsöl und Olivenöl dazugeben und nochmals pürieren. In einer weiteren Pfanne den Zucker karamellisieren und mit dem Orangenlikör ablöschen. Anschließend die Ananasstücke in der Karamellsauce wenden. Die Ananas mit dem süßem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Paul am 27. März 2014