

Kokos-Ananas mit Ingwer-Joghurt-Mascarpone-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------|----------------------|---------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ Ananas | 100 g Kokosraspel | 1 Pck. kandierte Ingwerstäbchen |
| 100 g Joghurt, 3,8% | 100 g Mascarpone | $\frac{1}{2}$ Zitrone |
| 150 g Rohrzucker | Tonkabohnen, Pfeffer | Zwergbasilikum |

Die Ananas schälen und in gleichmäßige Quader schneiden, danach die Ananasstücke auf Holzstäbe spießen und in Kokosraspeln und Zucker wälzen. Das Obst zwischen Kochpergament im Kontaktgrill grillen. Derweil die Schale einer halben Zitrone abreiben und zusammen mit Joghurt, Mascarpone und den Ingwerstäbchen pürieren. Danach die Crème mit 100 Gramm Zucker und Tonkabohnen und Pfeffer abschmecken. Den Ingwerjoghurt auf Tellern verteilen und jeweils zwei Ananassticks anlegen. Mit Zwergbasilikum dekorieren.

Katrin Bunner am 04. September 2014