

Gegrillte Ananas mit Minz-Creme-double

Für 4 Personen

1 Stiel Minze 200 g Crème-double 1 EL weißer Rum
2 EL flüssiger Honig 1 EL Limettensaft 1 kleine Ananas

Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Crème double mit der Minze verrühren. Rum, Honig und Limettensaft in ein Schälchen geben und miteinander verrühren. Den Blattschopf der Ananas abschneiden. Die Ananas schälen und quer in Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne mit Öl einstreichen und erhitzen. Die Ananasscheiben auf beiden Seiten je zwei bis drei Minuten grillen. Die Ananasscheiben herausnehmen, mit der Honigmischung beträufeln und mit der MinzCrèmedouble anrichten.

Cornelia Poletto am 16. März 2014