

Gebratene Ananas-Ringe

Für 2 Personen

800 g Ananas 16 Scheiben Bacon

Die beiden Enden der Ananas quer mit einem Sägemesser abschneiden. Die Ananas hochkant hinstellen, die Schale großzügig abschneiden. Das Fruchtfleisch quer in 4 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den inneren harten Strunk mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen. Die Ananasscheiben mit je 4 Scheiben Speck umwickeln und in der heißen Pfanne ohne Fett in 10–15 Minuten auf beiden Seiten knusprig braten.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010