



Gegrillte Ananas mit Karamellsauce und Banana-Chunk-Eis



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------|-------|
| Brauner Zucker | 200 g |
| Haferdrink | 40 ml |
| Ananas | 1 St. |
| Chili, gemahlen | |
| Vodka | 80 ml |
| Himbeeren, frisch | 80 g |
| Pistazien | 2 EL |
| Veganes Banana-Chunk-Eis | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf, Sieb, Schneebesen, Grill, Eisportionierer

1. Grill anheizen. In einen Topf auf mittlerer Stufe Zucker ca. 2–4 Min. karamellisieren lassen. Mit Haferdrink aufgießen und so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Karamellsoße in ein Gefäß geben und in den Kühlschrank stellen.
2. Ananas quer halbieren, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Ananasscheiben für ca. 5 Min. pro Seite grillen.
3. Chili zur Ananas geben, mit Wodka ablöschen und flambieren.
4. Himbeeren in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Pistazien grob hacken. Ananasscheiben mit Vemondo Chunky Banana-Chunk-Eis und Himbeeren anrichten. Karamellsoße und gehackte Pistazien darübergeben.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ die Ananasscheiben in einer Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 5 Min. anbraten.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 407 kcal |
| Kohlenhydrate | 86 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 3 g |