



Rauchige Ananas mit Minze

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------|-------|
| Minze, frisch | 10 g |
| Brauner Zucker | 4 EL |
| Ananas | 1 St. |
| Schokoladeneis | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

Grill

1. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Minze mit Rohrzucker vermischen und auf einen Teller geben.
2. Ananas schälen und längs in fingerdicke Scheiben schneiden. Dabei den holzigen Mittelkern aussparen. Aus den Ananasscheiben ca. 10 cm lange, 4 cm breite Balken schneiden und auf Holzspieße ziehen.
3. Ananasspieße auf dem Grill ca. 3 Min. auf jeder Seite grillen. Rauchige Ananas in Minz-Zucker wälzen und zusammen mit Schokoeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Die Ananas kann auch in einer Grillpfanne zubereitet werden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 232 kcal |
| Kohlenhydrate | 47 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 5 g |