

## **Gegrillte Ananas**

Die gegrillte Ananas passt als exotische Beilage zu Süßspeisen oder Fisch und Fleisch. Das Rezept macht Spaß und gelingt immer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



## Zutaten

1 Stk.	Ananas
40 g	<u>Butter</u>
1 Messerspitze	Zimt

## Zubereitung

- 1. Für die **gegrillte Ananas** zuerst den Grill oder Backofen (250 Grad) vorheizen.
- 2. Die Ananas sauber schälen und den harten Kern vollständig entfernen. Zum Schälen wenn möglich ein Ananasmesser verwenden.
- 3. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke zertrennen.
- 4. Butter mit einer Messerspitze Zimt vermischen und die Ananasstücke damit bestreichen.
- 5. Ananas im Anschluss für einige Minuten auf den Grill oder in den Backofen (Grillrost) geben.

Unsere Empfehlung

a

hier bestellen

Weber Classic Kettle Holzkohlegrill 47 cm





## Tipp

Die gegrillte Ananas ist eine erfrischende Beilage zu weißem Fleisch, wie Pute und Geflügel.