

# 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. <a href="#">Ananas</a>
40 g <a href="#">Butter</a>
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.

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

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