SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gegrillte Ananas mit Vanilleeis | Honeyballs Dessert Rub

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Ananas

3 Esslöffel Honeyballs Dessert Rub

250 ml Vanilleeis

30 g Piemonteser Haselnüsse, grob gehackt

1 Bündel Minze, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Vorab den Grill für direktes Grillen aufheizen (ca. 250-300 °C).

2. Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und den Kern mit einem kleinen Messer ringförmig ausschneiden. Die Scheiben von beiden Seiten üppig mit dem Dessert Rub bestreuen und dann ein paar Minuten beiseitestellen, so dass der Rub etwas Feuchtigkeit zieht.

3. Bei direkter Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten grillen – die Ananas darf hierbei ruhig etwas Farbe bekommen.

4. Mit einer Kugel Vanilleeis servieren und mit den Haselnüssen, der Minze und gegebenenfalls noch etwas Honeyballs Dessert Rub garnieren.