

Gegrillte Ananas

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Scheiben frische Ananas
- etwas Olivenöl

Ananas schälen, vierteln und den harten Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in längliche Stücke oder Scheiben schneiden. Von jeder Seite zwei Minuten grillen, bis die Ananasstücke goldbraune Streifen haben. Dabei mit etwas Olivenöl einpinseln.

Gegrillte Ananas schmeckt als Beilage zu Fleisch, kann aber auch als Nachtisch, etwa mit Zucker und Vanille-Eis, serviert werden.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 11.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen