



Gegrillte Ananas mit Limetten-Joghurt und Himbeeren

- Rezept für 4 Personen -

1 Ananas (klein) extra sweet
4 EL Rapsöl

Die Ananas komplett schälen und vierteln.

Den Strunk entfernen und die Ananasviertel in eine heiße Grillpfanne mit etwas Rapsöl geben. Von allen Seiten mit etwas Farbe braten. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

300 g Naturjoghurt
Schale und Saft von 2 Limetten
2 EL Puderzucker

Den Joghurt mit Limettenschale und Limettensaft glatt rühren und mit Puderzucker süßen.

200 g frische Himbeeren
4 EL Minze, in feine Streifen geschnitten

Den Limetten-Joghurt als Spiegel auf Teller anrichten, gegrillte Ananas und Himbeeren gefällig dazu geben und mit Minze servieren.