

Ananas vom Grill

Zutaten

- 1 Ananas
- 2 cl Rum
- 1 EL Honig

Zubereitung

Zunächst Ober- und Unterseite der Ananas abschneiden, dann die Ananas schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Der Strunk kann jetzt aus den Scheiben einfach ausgestochen (z.B. mit einem Schnapsglas) oder herausgeschnitten werden. Rum und Honig vermischen und die Ananasringe für mindestens eine viertel Stunde darin marinieren. Dann ca. 5-10 Minuten grillen bis die Ananas von beiden Seiten eine schönes Grillmuster hat. Nach Belieben kann die fertige Ananas mit Zimt, Minze oder Zitronenabrieb verfeinert werden. Dazu passt Vanilleeis.

