Gegrillte Ananas mit Sainte Maure und Kokosraspel



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 1 Sainte Maure de Touraine
- 1 Ananas
- Kokosraspel
- 2 cl Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Grill mit Deckel auf 270 °C vorheizen.
2. Währenddessen die Ananas in dicke Scheiben schneiden, ohne sie zu schälen. Auf dem Rost grillen und auf zuvor mit Olivenöl bestrichene Alufolie legen.

3. Den Sainte Maure in Scheiben schneiden und fächerförmig auf der Ananas anrichten, leicht mit Kokosraspel bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Temperatur des Grills auf 200 °C senken, die Ananas mit der Alufolie auf den Grill legen, den Deckel schließen und 5 bis 8 Minuten garen lassen.
5. Auf den Tellern anrichten und dazu grünen Salat mit Dressing servieren.

? **Tipp:** Sie können für dieses Rezept auch andere Sommerfrüchte wie Pfirsiche oder Nektarinen verwenden. Sie können Gewürze verwenden, um die exotische Note zu unterstreichen.