

Gegrillte Ananas mit Honig

Im Sommer braucht es nicht viel zum Glück. Ich habe bei mir immer das Gefühl, je schöner die Jahreszeit, desto simpler die Rezepte. So wirklich Lust auf überladene Gerichte hat man sowieso nicht. Und weil die Sommerwärme so viele tolle, süße Früchte und Obst mitbringt, kann ich in dieser Jahreszeit gut und gerne auf einen deftigen Schokoladenkuchen verzichten. Eine gegrillte Ananas mit Honig drüber – das perfekte klebrig-süße Dessert an einem schönen Grillnachmittag. Ein Dessert, das nicht schneller zubereitet sein könnte und ausschließlich 3 Zutaten auf der Einkaufsliste hat. Wem das alleine noch nicht reicht, packt noch eine Kugel Vanilleeis on top!

Zutaten

- 1 - Ananas
- 1 EL - Olivenöl
- 2 EL - Honig

Zubereitung:

1. Die Ananas schälen, die Enden entfernen und um den harten Mittelteil der Ananas, das Fruchtfleisch abschneiden.
2. Nun die Ananas in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Ananasstücke nun mit etwas Olivenöl einpinseln und anschließend auf den Grill legen. Von beiden Seiten ca. 2 Minuten grillen, bis sie schön goldbraun sind (da die Hitze auf dem Grill jedes mal unterschiedlich sein kann, kann sich die Grillzeit auch verkürzen oder verlängern – also die Ananas immer im Auge behalten).
4. Die fertig gegrillten Ananasstücke mit Honig beträufeln und servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia