Rezept

Blattsalat mit gegrillter Ananas

Ein Rezept von Blattsalat mit gegrillter Ananas, am 29.04.2024

Zutaten

1	Babyananas
	Zimtpulver
100 g	Salatmix (küchenfertig)
1	rote Zwiebel
1 TL	Senf
	Salz
1 TL	Ingwerpulver
2 1/2 EL	Zucker
150 g	Kirschtomaten
2 EL	Aceto balsamico
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen, das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Ingwer, 1 Prise Zimt und 2 EL Zucker mischen und 10 Min. ziehen lassen.

2. Den Salatmix waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

3. Für das Dressing Balsamico mit Senf und restlichem Zucker verrühren. Das Öl unterschlagen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Ananasstücke auf dem heißen Grill rundherum goldbraun grillen. Salatmix, Zwiebeln und Tomaten mit dem Dressing mischen und auf zwei Teller verteilen. Die gegrillten Ananasstücke darauf anrichten.