Rezept

Ananas-Carpaccio mit Zitronencreme

Ein Rezept von Ananas-Carpaccio mit Zitronencreme, am 19.04.2024

Zutaten

150 g	Zitronenjoghurt
200 g	Sahne
1	dickes Bund Minze
3 EL	Zucker
2	frische Ananas
4 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Für die Zitronencreme Joghurt und Zucker gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Abgedeckt kalt stellen.

2. Für das Carpaccio die Ananas schälen und längs vierteln. Bei jedem Viertel den Strunk herausschneiden, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer großen Platte verteilen.

3. Minze waschen und gut trockenschütteln. Die Blättchen mit dem Zucker im Mörser fein zerreiben, bis der Zucker grün ist. Zwei Drittel des Minzzuckers über der Ananas verteilen. Bei Zimmertemperatur 30 Min. ziehen lassen.

4. Ananas-Carpaccio mit dem restlichen Minzezucker bestreuen und mit der Zitronensauce servieren.