Rezept

Ananas "Sweet Bbq"

Ein Rezept von Ananas "Sweet Bbq", am 11.11.2026

Zutaten

1	Ananas
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Mascarpone
4 EL	brauner Zucker
1 TL	Pfeffer (am besten schwarz und grob gemahlen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Ananas vom Schopf befreien und den Stielansatz ebenfalls wegschneiden. Die Frucht der Länge nach halbieren und den Strunk in der Mitte herausschneiden.

2. Die Ananashälften samt Schale quer in je 8 fingerdicke Scheiben schneiden. Den Zucker, den Vanillezucker und den Pfeffer auf einem tiefen Teller vermischen. Den Mascarpone in einer kleinen Schüssel schön glatt verrühren.

3. Die Ananasscheiben in der Zuckermischung wenden, auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten grillen, wenden und noch mal so lange grillen. Mit Mascarpone zum Dippen servieren – gehalten werden die Scheiben dabei an der Schale.