

Rezept

Ananascarpaccio mit Chili

Ein Rezept von Ananascarpaccio mit Chili, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 6 Passionsfrüchte | 1 große milde rote Chilischote |
| 2 EL Agavendicksaft | 1 Ananas |
| 10 Blättchen Minze | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Passionsfrüchte halbieren und den Saft wie bei einer Zitrone auspressen. Falls ein paar Kerne in den Saft geraten, diesen noch durch ein feines Sieb gießen. Die Chilischote waschen, putzen, längs halbieren, von den Kernen befreien und in ganz feine Streifen schneiden. Passionsfruchtsaft und Chili mit dem Agavendicksaft verrühren.
2. Mit einem großen, scharfen Messer (auch sehr gut: ein Brotmesser) die beiden Enden der Ananas abschneiden. Die Ananas auf eine Schnittfläche stellen und die Schale nach und nach von oben nach unten abschneiden. Falls nötig, »braune Augen« herausschneiden oder mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Ananas in möglichst dünne Scheiben schneiden.
3. Minzeblättchen abbrausen, trocken tupfen und ganz lassen, in hauchdünne Streifen schneiden oder fein hacken.
4. Anrichten: Die Ananasscheiben auf einer großen Platte auslegen und mit dem Passionsfruchtsaft beträufeln. Die Minze darüberstreuen.