Rezept

Ananassalat mit Zitronengras

Ein Rezept von Ananassalat mit Zitronengras, am 21.05.2025

Zutaten

- **1** Ananas
- **2** Stängel Minze
- **2 EL** Kokossirup (ersatzweise Ahornsirup)
- **1** Stängel Zitronengras
- **1** Vanilleschote
- **1 EL** Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Ananas schälen, längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch würfeln. Das Zitronengras von den Enden und den äußeren Blättern befreien, waschen und sehr fein hacken. Die Minze waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. Das Zitronengras mit der Minze, dem Vanillemark, Kokossirup und Limettensaft verrühren und mit den Ananasstücken mischen und kurz ziehen lassen.