



Gegrillte Ananas mit Pistazien und Honig-Joghurt (4 Personen)

Zutaten

1	Ananas
100ml	Rum
500g	Griechischer Joghurt
25g	Gehackte Pistazien (ungesalzen und ungeröstet)
	Honig

Zubereitung der Ananas und des Joghurts

Die Ananas zu Beginn am oberen und unteren Ende Abschneiden und die Schale entfernen.

Danach entlang des harten Strunks vier gleichgroße Streifen schneiden.

Nun werden in den Rum gute 2 Esslöffel Honig mit eingerührt und darin die Ananas für mind. 1 Stunde mariniert. (Je länger mariniert wird, desto besser kommt der Rumgeschmack an die Ananas.) Wenn es alkoholfrei werden soll, den Rum mit Zitronen oder Limettensaft ersetzen.

In der Zwischenzeit den Joghurt vorbereiten. Pro Portion benötigt man etwa 100-125 g Joghurt, je nachdem wie groß das Glas ist, in dem serviert werden soll. Pro Portion zwei Teelöffel Honig in den Joghurt rühren. Danach wird der Joghurt in die Serviergläser gegeben. Auf dem Joghurt werden nun ein paar gehackte Pistazien verteilt.

Nachdem die Ananas mariniert ist, werden diese auf kleine Holzspieße gesteckt.

Den Grill auf 150 Grad vorheizen und die Ananas bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten je Seite direkt grillen.

Anschließend direkt den Ananas Spieß auf dem Joghurt Glas positionieren und servieren.