




Grill-Ananas.

 **20 Min.**  **30 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

- | | | |
|--|----------|--|
| Scheibe(n) Ananas (längs geschnitten, ca. 3 cm dick; mit Schale) | 1 | Ananasscheiben von beiden Seiten mit braunem Zucker bestreuen und ca. 15 Min. ziehen lassen. |
| EL brauner Zucker (z.B. Puda) | 2 | Salatherzen putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. |
| Salatherze(n) | 3 | Knoblauch schälen und in die Mayonnaise pressen. Alles gut mit Zitronenabrieb und -saft sowie dem Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| Knoblauchzehe(n) | 4 | Ananasscheiben trocken tupfen, von beiden Seiten mit dem Öl einpinseln und auf dem Grillrost bei direkter mittelstarker Hitze von beiden Seiten je 5 Min. goldbraun grillen. Vom Grill nehmen, 5 Min. ruhen lassen und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. |
| EL Mayonnaise | 5 | Gegrillte Ananas von Strunk und Schale befreien, das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. |
| TL Zitronenabrieb | 6 | Salatblätter mit dem Dressing mischen und neben der Ananas anrichten. |
| TL Zitronensaft | 7 | Grana Padano fein darüber hobeln. |
| EL Schmand | 8 | Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und obenauf setzen. |
| Salz & Pfeffer | | |
| g Grana Padano (z.B. San Fabio) | | |
| Kirschtomaten | | |