



 30 Minuten

 Einfach

## GEGRILLTE ANANAS MIT VANILLE-QUARK

Gegrillte Ananas: Die süße Königin der Tropen eignet sich wunderbar als Dessert vom Grill. Zusammen mit Vanille-Quark unwiderstehlich lecker.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für das gegrillte Ananas Rezept, Croûtons Orange heiß waschen, dann trocknen und Schale fein reiben. Brot zentimetergroß würfeln und in einer Pfanne in Butter bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Orangenschale unterschwenken und ganz leicht salzen.

### SCHRITT 2

Für den Quark diesen auf einem feinen Sieb sorgfältig abtropfen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Quark mit Vanillemark (Schote anderweitig verwenden) sowie 100 g Zucker 10 Minuten – zum Beispiel in einer Küchenmaschine – sehr schaumig schlagen.

### SCHRITT 3

Ananas von Strunk sowie Schale befreien und in 8 Scheiben schneiden. Scheiben beidseitig mit restlichem Zucker bestreuen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig jeweils 2-3 Minuten garen.

### SCHRITT 4

Die gegrillten Ananasscheiben zusammen mit Quark sowie Croûtons anrichten und nach Wunsch mit Melisse garnieren. Fertig ist das schmackhafte Ananas Dessert.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2962/708



### Zutaten

4 Portionen

#### FÜR DIE CROÛTONS

1 kleine Orange, unbehandelt  
200 g Brioche, ersatzweise Milchbrötchen  
60 g Butter  
Salz

#### FÜR DEN QUARK

500 g MILRAM SahneQuark  
1 Vanilleschote  
140 g brauner Zucker

#### FÜR DIE ANANAS

1 reife Ananas  
einige Zweige Zitronenmelisse, nach Wunsch

Fett (g): 27,8

Kohlenhydrate (g): 93,8

Eiweiß (g): 16,7