



Gegrilltes Obst mit Kokossahne

und einer Flasche Spätburgunder Rosé



ca. 20Min.



2 Personen

Für einen gelungenen Abend darf ein leckeres Dessert, unserer Meinung nach, nicht fehlen. Wir legen Ananas in Scheiben und süße Banane in die Pfanne. Zusammen mit der cremigen Kokossahne bildet das Obst den Abschluss für das Dinner. Nicht zu vergessen, die kühle Flasche Spätburgunder Rosé. Einfach Augen zu und genießen.

Was du von uns bekommst

- 1 unbeschallte Limette
- 200ml Sahne ⁷
- 1 Dose Ananas
- 12g Rohrzucker
- 1 Banane
- 10g Kokosnusspulver
- 1 Flasche Spätburgunder Rose vom Weingut Barth ¹²

Was du zu Hause benötigst

- Zucker

Küchenutensilien

- Dosenöffner
- Grillpfanne oder Grill
- Küchenreibe
- Schneebesen
- Sieb
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 550.0kcal



1. Ananasscheiben abtropfen

Die Sahne kalt stellen. Dose Ananas öffnen und die Ringe in einem Sieb abtropfen lassen. Den Wein kalt stellen.



2. Banane schneiden

Banane schälen und in ca. 1,5cm dicke, schräge Scheiben schneiden.



3. Obst marinieren

Limette waschen und die Schale über die Bananenscheiben sowie die Ananas reiben. Anschließend die Limette auspressen und den Saft beiseitestellen.



4. Sahne schlagen

Die Sahne und 1EL Zucker mithilfe eines Schneebesens oder eines Handrührgeräts in einer sauberen Schüssel steif schlagen. Das Kokospulver unterheben und gut vermengen. Wer es süßer will, kann noch etwas Zucker unterheben.



5. Früchte grillen

Eine Grillpfanne oder den Grill stark erhitzen und die Früchte ca. 2-3Min. braten, bis sie Grillspuren haben und warm sind.



6. Fertigstellen

Früchte aus der Pfanne nehmen und Rohrzucker sowie etwas Limettensaft darüber verteilen. Alles mit der geschlagenen Kokossahne servieren und den kühlen Wein dazu genießen