



## Gegrilltes Obst mit Kokossahne

und einer Flasche Côtes du Rhône



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 Flasche Côtes du Rhône. 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 Côtes du Rhône <sup>12</sup>

## 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 öffnen und etwas atmen lassen.



**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 die Flasche Wein dazu genießen.