

Achim Schätzle, Reitzentrum Nellingen, Nümbrecht

Karamellierte Ananas an Vanilleeis

Für 4 Personen

Zutaten:

eine halbe Ananas
4 EL Caramelsauce
Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
grober bunter Pfeffer
Vanilleeis

Zubereitung:

Ananas schälen, längs vierteln und in gleichdicke Scheiben schneiden. In Vitis-Traubenkernöl anschwitzen und mit vorbereiteter Caramelsauce ablöschen. Nur kurz anköcheln und vom Herd nehmen. Wenig gebrochenen bunten Pfeffer dazu geben und mit Vanilleeiscreme servieren.

