

## Gegrillte Ananas | Java Pfeffer

Dauer: 40 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Zutaten für 2 Personen:

#### Equipment:

1 Grill

#### Gewürze & Zutaten:

1 Ananas  
etwas Java Pfeffer  
2 TL flüssiger Honig

## Zubereitung

- 1 Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und eine Zone mit wenig Hitze/ Kohle berücksichtigen.
- 2 Zunächst Strunk und Blätter abschneiden und die Ananas schälen.
- 3 Anschließend die Ananas in Scheiben schneiden und den Kern kreisrund entfernen. Dies funktioniert mit einem Küchenmesser oder einem kleinen runden Ausstecher.
- 4 Die Ananas mit Java Pfeffer würzen und wahlweise mit Honig beträufeln. Der Honig ist nicht zwingend notwendig, da die Ananas auch ohne zusätzlichen Zucker wunderbar karamellisiert.
- 5 Die Ananas von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten grillen. Hierbei darauf achten, dass die Ananas eine schöne Rötung erhält und dabei nicht verbrennt.
- 6 Unser Tipp: Servieren Sie die gegrillte Ananas als Nachspeise mit Vanilleeis.