

## Scharfe Rum-Ananas Burrata



### Zubereitung

Die Ananas unten und oben flach abschneiden, dann gründlich schälen, dabei alle braunen Stellen entfernen und längs in Viertel schneiden.

Von den Vierteln den harten Strunk abschneiden und die Viertel nochmals längs halbieren.

In jedes Achtel einen Stängel Zitronengras als Spieß einstecken.

Den Agavensirup, Rum, Chili und flüssiges Alsan oder flüssige Butter verrühren, die Ananas damit einpinseln und auf dem heißen Grill 5 Minuten unter Wenden grillen.

### Anrichten

Den Burrata auf der Salzplatte anrichten, Ananas-Spieß anlegen und mit Basilikum-Coulis garnieren.

### 3 g Coulis Basilikum

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser



### Allergene

Milch und/oder Laktose, Farbstoff

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Konservierungsstoff, mit Zucker(arten) und Süßungsmittel(n)

### Zutatenliste (1 Portion)

#### 80 g Ananas

Kategorie: Obst & Gemüse - Obst



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Ananas“

#### 10 ml Ron Cana-D-Caribbean Anjeo

Kategorie: Getränke - Alkoholhaltige Getränke



#### 10 ml Agavensirup

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 10 g Zitronengras

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 1 Prise Cayenne-Chili-Pfeffer

Kategorie: Zutaten - Soßen, Dressings & Dips



#### 10 g Reform Margarine

Kategorie: Kühltheke - Molkereiprodukte & Eier



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Reform Margarine“

#### 50 g Burrata

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser

