

Grillrezepte

Gegrillter Ananas Avocado Salat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillpfanne, Obst, Gemüse, Vegetarisch, Vegan,

1 Reife Ananas
2 Reife Avocados

1 Hand voll Blattsalat

VINAIGRETTE

2 Essl. Limettensaft	4 Essl. Öl
1 geh. TL Gemahlener Rohrzucker	1 Essl. Getrocknete Rosenblätter
1 geh. TL Mildes Currypulver	Salz

Ananas halbieren und eine Hälfte der Länge nach in Schnitze schneiden.

Die andere Hälfte schälen, quer in dünne Scheiben schneiden.

Schnitze in einer beschichteten Grillpfanne beidseitig grillieren und auf Tellern anordnen.

Scheiben nur auf einer Seite grillieren, anrichten.

Avocados halbieren, den Stein entfernen, vorsichtig schälen; in Scheiben schneiden und zwischen die Ananasscheiben legen.

Einige Salatblättchen dazwischen stecken.

Zutaten der Vinaigrette miteinander verrühren, über den Salat träufeln, sofort servieren.