



# GEGRILLTE ANANAS

mit Ingwer-Limetten Vinaigrette

---

## Zutaten

### Ananas -Paprikasalat für 4 Personen

- ▶ 1 ganze Ananas
- ▶ 4 Spitzpaprika
- ▶ 2 EL Macadamianüsse
- ▶ Einige Basilikumspitzen

## Zubereitung

### Ananas -Paprikasalat

Die Spitzpaprika im Ganzen für 15 Minuten auf den 220 Grad heißen Grill legen. Danach vom Grill nehmen und kurz auskühlen lassen. Die Spitzpaprika halbieren, den Saft vorsichtig in eine Schüssel geben und für die Vinaigrette verwenden. Die Schale abziehen, die Kerne und Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

Die Ananas in der Zwischenzeit in Stücke schneiden und von allen Seiten kurz grillen. Anschließend die Cashewkerne grob hacken.

### Zutaten Ananas-Limetten- Ingwer Vinaigrette für 4 Personen

- ▶ 60 ml Ingwer Shot Ananas
- ▶ 2 EL Gegrillter Paprikasaft  
(siehe Teilrezept)
- ▶ 20g Olivenöl
- ▶ 1 Limette
- ▶ 1 Prise Piment d'Espelette

## Zubereitung

### Ananas-Limetten-Ingwer Vinaigrette

Den Ingwer Shot Ananas zusammen mit dem gegrillten Paprikasaft in eine Schüssel geben. Danach den Saft einer Limette und etwas Olivenöl zugeben und verrühren. Je nach Schärfe mit Piment d'Espelette abschmecken.

---

## ANRICHTEN:

Die gegrillten Ananasstücke und die Spitzpaprikaschleifen auf einen Teller legen. Großzügig mit der Ananas-Limetten-Ingwer Vinaigrette begießen, mit gerösteten Macadamianüssen und Basilikumspitzen garnieren.

### Roland Trettl Tipp:

Die Vinaigrette kann auch zu anderen frischen Sommersalaten verwendet werden.

