



# GEGRILLTE ANANAS

in Kurkuma-Ingwer Vinaigrette

---

## Zutaten Kurkuma-Ingwer Vinaigrette für 4 Personen

- ▶ 2 Kurkuma-Ingwer Shots von Kloster Kitchen
- ▶ 20g Chardonnay Essig
- ▶ 20g Olivenöl
- ▶ 1 Limette

## Zubereitung Kurkuma-Ingwer Vinaigrette

Die Kurkuma-Ingwershots in eine Schüssel geben mit Chardonnay Essig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und dem Saft von einer Limette abschmecken

## Zutaten Ananas-Romanasalat für 4 Personen

- ▶ 1 Stück Ananas
- ▶ 2 Stück Romanasalatherzen
- ▶ 50g Erdnüsse geröstet
- ▶ Etwas Piment d'Espelette

## Zubereitung Ananas -Romanasalat

Die Ananas auf einem Grill 10 Minuten bei 200°C von allen Seiten grillen. Danach vierteln den Strunk entfernen und längs in feine Streifen schneiden.

Den Romanasalat halbieren den Strunk etwas einschneiden. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und darin die Romanasalat herzen von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

---

## ANRICHTEN:

Die gegrillten Ananasstücke auf einen Teller legen. Den warmen Romanasalat darauf platzieren. Großzügig mit der Kurkuma-Ingwer Vinaigrette begießen und mit geröstete Erdnüsse garnieren.



DAS ORIGINAL  
MIT DEN  
INGWERSTÜCKCHEN