

## Gegrillte Ananas mit Karamellsoße und Vanilleeis

Für 4 Personen:

### Für die gegrillte Ananas:

½ Ananas in Ringe geschnitten

1 EL Brauner Zucker

2 EL Butter

Die Ananasringe bei direkter mittlerer Hitze von beiden Seiten bei geöffnetem Deckel grillen, dabei einmal wenden, damit die Ananas das typische Grillmuster von beiden Seiten erlangt.

Die Butter zerlaufen lassen und den braunen Zucker einrühren. Anschließend die Ananasringe damit großzügig bestreichen. Etwas abkühlen lassen.

### Für die Karamellsoße:

150g Zucker

50g Wasser

200ml Sahne

Zucker und Wasser zu einem Karamell kochen, dabei nicht umrühren, da sonst Klumpen entstehen. Anschließend mit Sahne ablöschen.

Leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Soße schön sämig ist.

Die Ananasscheiben in die Mitte eines Tellers legen, eine Kugel Vanilleeis in die Kuhle der Ananas geben und mit der Karamellsoße beträufeln. Mit Physalis und gehackten Pistazien dekorieren.