

## Honig-Ananas mit Heinz Exotic Sauce



### Zutaten

1 Ananas  
4 EL Honig  
100 g Crème Fraîche  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Heinz Exotic Sauce  
1/2 TL Ingwer, gemahlen  
1 Mr. Tom Peanuts Riegel (oder caramellierte Erdnüsse)  
2 Stiele Minze

### Zubereitung

Die Ananas schälen und mit einem scharfen Messer vom Strunk entfernen. Danach die Ananas in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einem heissen Holzkohlegrill auf jeder Seite kurz grillieren. Dabei nach dem Wenden einseitig mit Honig beträufeln.

Inzwischen Crème Fraîche, Heinz Exotic Sauce sowie Zitronensaft, 2 EL Honig und Ingwer verrühren.

Ananas auf einer Platte anrichten und mit der Heinz Exotic Sauce beträufeln. Mit gehacktem Mr. Tom Peanuts Riegel (oder caramellisierten Erdnüssen) und einem Minzeblättchen garnieren.

