



# Gegrillte Ananas mit Walnuss-Crumbles



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 219 kcal/ 914 kJ	Fett: 11,3 g
Eiweiß: 3,7 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g
Kohlenhydrate: 24 g	ungesättigte Fettsäuren: 9,4 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 20 Minuten

## Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken. Mit Ahornsirup und Chili mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 140 Grad) ca. 15-20 Minuten rösten, dabei ab und zu wenden.
2. Eine Grillpfanne dünn mit Rapsöl einpinseln. Pfanne erhitzen und die Ananasscheiben darin von beiden Seiten grillen.
3. Ananasscheiben auf Teller geben, Sorbet darauf setzen und mit den Walnuss-Crumbles bestreuen. Mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren. Sofort servieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

### Für die Crumbles:

- 60 g kalifornische Walnüsse
- 1 EL Ahornsirup
- $\frac{1}{2}$  TL geschroteter, getrockneter Chili

### Außerdem:

- 4 Scheiben frische Ananas (à ca. 50 g, ohne Schale)
- einige Tropfen Rapsöl
- 4 Kugeln Sorbet nach Wahl à ca. 50 g
- Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren