



Rezept

Gegrillte Ananas zu Grillröllchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Ananas, verzehrfertig geschält
- 2 EL Olivenöl
- 1–2 EL grüner, eingelegter Pfeffer
- 2 Grillröllchen
- 2 Hirtenröllchen
- Alugrillschalen

Zubereitung:

Ananas nach Belieben halbieren oder ganz lassen. Öl mit grünem Pfeffer mischen, Ananas darin wenden, auf die Grillschalen legen. Auf dem heißen Grill je Seite ca. 3–4 Min. grillen. Syrtaki- und Hirtenröllchen unter Wenden rundherum so lange grillen, bis das Fleisch gar bzw. der Bacon knusprig ist (ca. 5–7 Min.). Mit der Ananas servieren.