

Gegrillte Ananas mit feurigem Chili-Dip

(für 4-6 Personen)

Zutaten

1 Ananas
Pfeffer

200g Creme fraiche
2 EL Puderzucker
2 Chilischoten
1 Bio-Limette

1 EL Butter
50ml Balsamico-Essig

Zubereitung

Ananas schälen. Längs halbieren. Die Hälften dann wiederum der Länge nach vierteln. Holzigen Mittelkern heraustrennen. In Spalten schneiden und diese rundum **pfeffern**.

Für den Dip **Creme fraiche** mit **Puderzucker** süßen und glatt rühren.

Chilischoten waschen, halbieren und putzen (*entkernen!*) dann fein würfeln.

Limette auspressen und Saft mit den **Chili-würfeln** zusammen unter die Creme rühren.

Butter in einer (Grill)Pfanne zerlassen und die Ananas darin braten, 2 Minuten von allen Seiten. Mit **Balsamico-Essig** ablöschen und Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Ananas-Stücke auf Tellern anrichten und mit dem Dip servieren.