



Le SUPERBE
1862

Grillierte Rosmarin- Ananas-Spiessli

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ergibt: 6–8 Portionen

Zutaten: 15–20 Stück Rosmarinzwige / 200 g Raclette
in Scheiben / 1 Ananas

- Den Spieß für dieses erfrischende Menu fertigen wir aus einem frischen Rosmarinzwig: Dazu von Rosmarinzwigen je etwas mehr als die Hälfte der Rosmarin-Nadeln zupfen und diese nach Bedarf zum Würzen weiterer Speisen einsetzen. Für die gegrillten Rosmarin-Ananas-Spiessli werden nur die Zweige benötigt.
- Frische Ananas vierteln, diese Viertel in gut 2 cm dicke Scheiben schneiden
- Ananas-Scheiben längs mit Rosmarinzwig aufspießen und beidseitig grillieren
- Ein paar Minuten später mit Käse belegen, diesen etwas verlaufen lassen

Ein selbst gemachtes Limetten-Honig-Chilli Dressing betont dieses fruchtig-pikante Zusammenspiel.

Limetten-Honig-Chilli Dressing

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten: 3 EL Honig / 2 Limetten / 1 Peperoncini /
3 EL Olivenöl extra vergine / Salz und schwarzer Pfeffer

- Die Limetten und die Peperoncini gründlich mit lauwarmem Wasser waschen.
- Die Peperoncini der Länge nach halbieren, die Samen entfernen und das rote Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden oder fein hacken.
- Nun den Honig mit dem Limettensaft und ein paar Spritzer Olivenöl vermengen. Die fein geschnittenen Peperoncini dazu geben, sowie mit Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

