



## Tillman's Rezept-Tipp

### Gegrillte Ananas

Zubereitung: Von der Ananas die Spitze und das Ende abschneiden. Die übrige Ananas in sogenannte Schiffchen achteln und den Strunk ausschneiden (die Schale bleibt dran).

Den Rum und die Gewürze in der Zwischenzeit vermengen und die Ananasschiffchen mit einem Pinsel bestreichen. Die Ananas am besten in einem Kugelgrill bei indirekter Hitze ca. 15 Min garen und öfters mit der Flüssigkeit bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 20  
Minuten

**Zutaten: 1 Ananas (frisch), 4  
EL brauner Rum, 1 EL Zimt,  
½ TL Nelkenpulver, 4 EL  
Honig (flüssig)**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)