



## ANANAS IN OLIVENÖL GEBRATEN

### Zutaten:

1 kleine Dose Ananas in Stücken  
1 Bund frische Minze  
2 EL brauner Zucker  
50g Sahne  
Olivenöl

### Zubereitung:

Die Ananas abtropfen lassen. Währenddessen in der Wokpfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Die Ananas-Stücken hinein geben und vorsichtig anbraten lassen. Mit dem braunen Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Jetzt noch die klein gehackte Minze und die Sahne dazu, einmal kurz aufkochen lassen und sofort in Dessertschalen oder Gläsern servieren.