



ANANAS IN OLIVENÖL GEBRATEN

Zutaten:

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

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 und etwas abkühlen lassen. Dann in Gläser geben und zum Schluss eine Kugel Vanilleeis hinein gleiten lassen.