

Ananas Mit Honig und Mascarpone

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100g Magerquark
75g Mascarpone
5 EL Milch
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 kleine Ananas (ca. 800 g)
1 EL Butter
2 EL flüssiger Honig
3 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Quark, Mascarpone, Milch und Vanillezucker glatt rühren. Mascarponecreme kaltstellen
2. Ananas mit einem Sägemesser oben und unten gerade schneiden. Frucht aufrecht stellen und Schale mit einem großen Messer von oben nach unten in Streifen abschälen. Ananas längs halbieren. Hälften in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden und den harten Strunk herausschneiden.
3. Butter erhitzen. Ananasscheiben darin goldbraun braten. Herausnehmen. Bratensatz mit Honig und Zitronensaft lösen, über die Ananas geben. Ananas mit Mascarponecreme anrichten.

