

Frische Ananas mariniert mit selbst gemachtem Chili - Eis

Für 4 Personen

½ Ananas
2 EL weißer Balsamico
2 EL Honig
Zitronenmelisse

Vanilleeis nach Rezept

Die Ananas schälen, Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Balsamico und Honig gut vermengen, über die Ananas geben und durchrühren. Ananas in der Marinade kühl eine Stunde ziehen lassen und anschließend schichtweise mit Chili – Eis in Gläser füllen.

Mit Zitronenmelisse dekorieren.