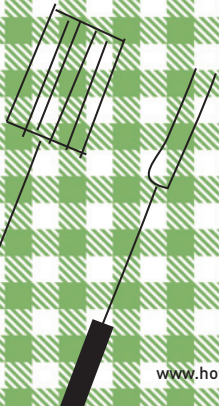


Schweinefilet-
Ananas Spieße





Schweinefilet-Ananas Spieße

- Zutaten für 4 Personen:
- 12 Medaillons vom Schweinefilet
- 1 Ananas
- für die Marinade:
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Honig
- 4 EL Weisswein (oder Apfelsaft)
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Ingwer
- Meersalz
- 1 Knoblauchzehe



Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

Die restlichen Zutaten mit einem Schneebesen verrühren, den Knobi hinzufügen. >> Die Medaillons mit der Marinade bestreichen und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, ziehen lassen.

>> Die Ananas schälen und vom Strunk befreien. Nun 16 Würfel in ca. 2 auf 2 cm schneiden. Die Ananas und die Medaillons abwechselnd aufspießen. Nun auf dem Grill von jeder Seite ca. 6 Minuten anbraten.

Die restliche Ananas schmeckt lecker in der Bowle oder im Obstsalat.