



Geflämmtes Ananas-Carpaccio mit griechischem Joghurt & Prosecco

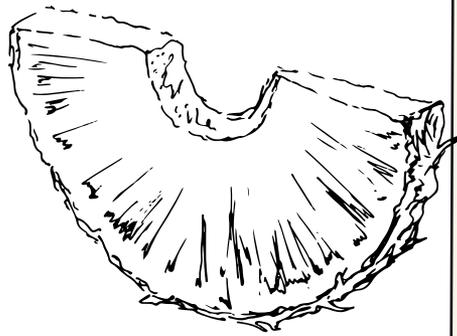
Rezepttipp aus „Feierabend-Blitzrezepte“

Zutaten (für 4 Personen)

½ reife Ananas
 250 g griechischer Naturjoghurt, 10% Fett
 Mark von 1 Vanilleschote
 6 TL flüssiger Honig
 100 g weiße Schokolade, geraspelt
 4 EL Zucker
 Außerdem Patisserie-Flambiergerät oder Küchen-Bunsenbrenner

Zubereitung

Ananas schälen und längs vierteln. Strunk entfernen, das Fruchtfleisch in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden und rosettenartig auf vier Tellern anrichten.
 Joghurt, Vanillemark und Honig in einer Schüssel cremig rühren. Dann die Schokoladenraspel unterrühren.
 Den Zucker gleichmäßig über das Ananas-Carpaccio streuen und mit einem Patisserie-Flambiergerät oder einem Küchen-Bunsenbrenner gratinieren.
 Zum Schluss die Joghurt-Schoko-Creme in kleinen Klecksen auf das gratinierte Ananas-Carpaccio geben und servieren.



Florian Sperl,
 Schaumwein- und
 Champagnerexperte
 bei INTERSPAR

MEINE EMPFEHLUNG

Prosecco ist Everybody's Darling. Ganz klar, denn seine feine, frische Fruchtigkeit und zarte Spur von Süße machen ihn schlicht beliebt. Damit ist er gleichzeitig auch ein idealer Begleiter zu verschiedenen Gerichten. Selbst zu leicht süßen Desserts, wie dem geflämmten Carpaccio, macht er „bella figura“. Die Frische der Ananas und die zarte Cremigkeit des Joghurts flirtieren hier ganz ungehemmt mit dem italienischen Schäumer.



La Gioiosa
Prosecco Spumante
DOC Treviso

0,75 l, Italien, Prosecco DOC
trocken

9,99

Grundpreis/Liter: € 13,32
 Nr. 1145120

