

## *Ananas mit Kokos-Dip*

### *Für den Traumurlaub in der Karibik!*

#### *La Mise en Place:*

**1 Ananas, 2 EL Zucker, 2 TL Zimt, Zesten und Saft von 1 Lime, 1 Joghurt, 2 EL Kokosflocken**

#### *Die Vorbereitung:*

Die Ananas in Ringe schneiden und auf eine Grillplatte setzen. Zucker und Zimt mit den Limezesten mischen und *die Hälfte* über die Ananasringe streuen. Joghurt mit Kokosflocken und 2 EL Limesaft verrühren und kühl stellen.

#### *Das Grillen:*

Die Ananas so lange bei 200° grillen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Die Ringe wenden, mit dem restlichen Zimt-Zucker bestreuen und ebenfalls karamellisieren.

#### *Die Vollendung:*

Die Ananas mit dem Dip servieren.

#### *Alternativen und Varianten:*

1 Baby-Ananas ungeschält halbieren und beidseitig je fünf Minuten grillen. Im Zimt-Zucker wenden und beidseitig in je zwei Minuten fertig grillen.

