

Gebackene Ananas

Zubereitungszeit **45 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

1/2 Ananas
0,75 TL Honig
3/4 TL Orangensaft
1/2 TL Kikkoman natürlich gebraute Soja Sauce mit
43% weniger Salz

Ein leckerer und exotischer Dessert für die Sommerzeit. Hier geht es zur Zubereitung

1. Ananas schälen und in Schiffchen schneiden
2. Harten Bereiche der Ananas aus der Mitte entfernen
3. Sojasauce, Honig und Orangensaft in einer Pfanne erhitzen
4. Ananas-Schiffchen mit in die Pfanne legen und kruz anbraten
5. Ananas aus der Pfanne auf ein Blech legen und mit der Sojasauce aus der Pfanne übergießen
6. 15 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen
7. Vor dem Servieren mit Granatapfelkernen garnieren

Guten Aptetit!