

Ananas Carpaccio

Gesamtzeit: 10 min.

Portionen: 4



Zutaten:

1 Bund Minze, 30g

1 Ananas, reif

100g Heidelbeeren

4 EL Kokosmilchjoghurt, griechische Art

1 Limette, möglichst Bio

Olivenöl

Anweisungen:

Eine Handvoll Minzblätter beiseitelegen, den Rest in den Mörser legen und fein zerstoßen, darauf 1-2 EL Olivenöl extra untermischen.

Von der Ananas Schopf und Boden, sowie Schale abschneiden.

Die Frucht längs vierteln, dann vom Strunk befreien und längs in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Servierplatte oder auf Portionstellern anrichten.

Heidelbeeren halbieren und darauf streuen.

Ein wenig von dem Minzöl in den Joghurt rühren (das restliche Öl für ein andermal aufbewahren) und den Joghurt auf die Früchte klecksen.

Die Limettenschale darüber reiben und den Saft aus der Frucht dazugeben.

Die restlichen Minzblätter in dünne Streifen schneiden und auf dem Carpaccio verteilen.

Zum Schluss noch ein paar Tropfen natives Olivenöl extra dazu.