



WÜRZIGER ANANASSALAT MIT FRISCHKÄSEEIS

🕒 35 min ☺ Leicht
Gefrieren mind. 4 h

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für das Eis:

200 ml MinusL H-Milch 3,8% Fett
75 g Zucker
150 g MinusL Mascarpone
200 ml MinusL H-Schlagsahne

Für den Salat:

1 große Ananas
1/2 Vanilleschote
2–3 Nelken
1 Zimtstange
1/2 TL Pfefferkörner
200 ml Orangensaft
2 EL Honig
Chilipulver

ZUBEREITUNG

1. Für das Eis die Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den Mascarpone hinzufügen und nochmals aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Sahne halb steif schlagen und unter die abgekühlte Milch-Käse-Mischung heben. In eine Metallschüssel füllen und für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Ananas von der Schale und dem harten Strunk befreien. In kleine Stücke schneiden.
4. Die Vanilleschote längs aufschneiden und zusammen mit den Gewürzen im Orangensaft erhitzen. Die Ananas zugeben und ca. 5 Minuten darin ziehen lassen. Mit dem Honig süßen und abkühlen lassen.
5. Den Ananassalat auf vier Gläser verteilen. Vom Eis Kugeln abstechen und auf dem Salat anrichten. Mit je einer Prise Chilipulver servieren.
6. Tipp: Bei Mascarpone handelt es sich um einen italienischen Frischkäse aus Sahne und Crème fraîche. Er hat mit 89 % (i. Tr.) einen recht hohen Fettgehalt und zeichnet sich durch seine cremige Konsistenz und seinen angenehm frischen Geschmack aus. Neben dem klassischen Tiramisu lassen sich viele weitere Desserts damit zaubern. Aber auch herzhaften Gerichten wie Pastasaucen und Suppen verleiht er das gewisse Etwas.