

Ananas-Bacon-Ringe

Zutaten:

1		Schalotte
3	EL	Balsamico-Essig
1	TL	Mittelscharfer Senf
1	EL	Flüssiger Honig
		Salz, Pfeffer
3	EL	Olivenöl
125	g	Babysalatmix
4		Stiele Basilikum
250	g	Erdbeeren
1		Ananas
16		Scheiben Bacon

Zubereitung

- Für den Salat die Schalotte schälen und fein würfeln. Schalotte, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unter schlagen. Salat und Basilikum waschen und trocken schütteln, die Basilikumblätter abzupfen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
- Ananas schälen, in 8 Scheiben schneiden und den Strunk ausstechen. Ananasringe mit Bacon umwickeln. Ca. 5 Minuten unter Wenden grillen. Salatzutaten und Vinaigrette mischen, alles anrichten.