

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - August 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

„Erfrischende Ananas-Kokoscreme“

für 4 Personen

Zutaten:

- 200 g Ananas
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark, Magerstufe
- 75 g Zucker
- 50 g Kokosmilch
- 50 ml Ananassaft
- 50 g Beerenfrüchte zum Dekorieren
- Minze

Zubereitung:

Den Quark mit Mascarpone, dem Zucker, der Kokosmilch und dem Ananassaft miteinander verrühren, bis alles cremig ist. Die Ananas in kleine Stücke schneiden und unterheben!

Die Creme in kleine Gläser abfüllen und für ca.2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren mit den Beerenfrüchten und Minze dekorieren und servieren.

Mein Tipp:

Man kann zur Abwechslung statt der Ananas auch andere Früchte verwenden, wie z. B. Erdbeeren, Mandarinen, Pfirsiche, Mango etc...

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
BEST WESTERN PLUS
Kurhotel an der Obermaintherme