



Grill-Grapefruit

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|-------------|------------------------------|
| Zubereitung | 15 Min. |
| Garzeit | 17 Min. |
| Portionen | 4 |
| Gerät | ComhairSteamer V2000 ab 2021 |

mit Karamell und Rum

Grapefruit

- 2 rosa Grapefruits
- 4 TL Rum
- 4 TL Rohrzucker
- 4 Flocken Butter

Anrichten

- 150 g Griechischer Joghurt
- 1 EL Honig, flüssig
- 1 Limette, etwas abgeriebene Schale

Grapefruit

Garraum mit Grill Stufe 3 (stark) vorheizen.

Grapefruits quer halbieren. Wenig Schale von den Böden wegschneiden, damit die Hälften stehen. Grapefruitfilets zwischen den Häuten einschneiden. Heraustretenden Saft abgießen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Kuchenblech stellen. Mit Rum beträufeln, Zucker darüber streuen, Butter darauf verteilen.

Grapefruits auf der obersten Auflage 17 Minuten grillen.

Anrichten

Grapefruits anrichten und mit den restlichen Zutaten garnieren.





Garschritte

Garraum auf Stufe 3 mit Grill (vor)heizen
Vorheizen beendet. Gargut einschieben.
Grill Stufe 3 während 17 Min.

Zubehör

Kuchenblech

