# Ankerkraut Garnelen-Kutter

Gefüllte Ananas? Yes! Ich hab mir endlich mal wieder eine Ananas mitgenommen. Ich liebe den Geschmack einfach, gerade im Sommer, so frisch, fruchtig und so lecker. Diesmal wollte ich die Ananas aber nicht einfach in einen Smoothie packen oder einfach so als Snack essen, sondern etwas herzhaftes, aber trotzdem leichtes Grillen. Ich wies ja  nicht wie es Euch geht, aber das Bild der gefüllten Ananas lässt mir schon wieder das Wasser im Mund zusammen laufen. Dieses Rezept hat gleich auf Anhieb geklappt und ich kann es euch direkt verraten! Die gefüllte Ananas sieht so eindrucksvoll und appetitlich aus ohne dass es besonders schwer oder aufwendig zuzubereiten ist, also unbedingt mal auf dem Grill oder Smoker ausprobieren!

Ihr schneidet einen  Deckel auf die Ananas und höhlt sie vorsichtig aus. Den Strunk entfernen und das restliche Fruchtfleisch klein schneiden und aufheben. Die Garnelen mit den Gewürzen und dem Fruchtfleisch mischen und alles zurück in die Frucht geben. Die Ananas am besten verschnüren, damit sie beim Grillen nicht auseinander fällt. Natürlich könnt Ihr sie auch in eine Form geben, damit sie stehen bleibt. Falls ihr einen Smoker habt, könnt Ihr sie als Vorspeise mit auflegen, oder bei 180 Grad (indirekt) auf dem Grill zubereiten.

# Zutaten

> Ananas
> 2 HändeGarnelen
> Ankerkraut Fisch und Scampi
> Ankerkraut Marinade Fisch
> Chiligewürz