



# Grill-Grapefruit

Rezept von V-ZUG AG



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

mit Caramel 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

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 26.01.2022

