Karamellisierte Grapefruit

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Grapefruit	2 St.
Brauner Zucker	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Grillstufe) vorheizen. Grapefruit halbieren. Mit dem Messer entlang der Membran schneiden, sodass sich die Grapefruitsegmente leicht lösen lassen. Jeweils 1 EL Zucker auf der Schnittfläche verteilen.

2. Grapefruithälften nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzten und unter dem Grill ca. 5 Min. karamellisieren lassen. Karamellisierte Grapefruit leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer zu Hause einen Flambierer besitzt, kann die Grapefruit auch damit karamellisieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	63 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g