

# KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT KARAMELLISIERTER ANANAS



## REZEPT für 4 Portionen



## ZUTATEN

1 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)  
frische Ananas (wahlweise aus der Dose)  
Puderzucker  
Prise Zimt und Nelke  
4 EL Pinienkerne

## ZUBEREITUNG

Ananas schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa 1 EL Puderzucker bei mittlerer Hitze in der Pfanne karamellisieren lassen (schmelzen, bis er hellbraun und flüssig ist). Die Ananasstücke dazugeben und von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten (die Ananas sollte noch Biss haben; erscheint das Bratgut trocken, etwas Ananassaft dazugeben). Mit einer Prise Zimt und Nelke abschmecken. Pinienkerne ohne Fett in beschichteter Pfanne rösten.

Anrichten:  
Die warme Ananas auf den Teller geben,  
Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten darauflegen.  
Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne darüber verteilen  
und servieren.

Alternativ:  
Gebratene Feigen (in dickere Scheiben geschnitten).