

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit karamellisierter Ananas



Zutaten für 4 Portionen:

1 Käseerei Champignon Hoch-Genuss, Zimmertemperatur
frische Ananas, wahlweise aus der Dose
Puderzucker
1 Prise Zimt und etwas Nelkenpulver
4EL Pinienkerne

Zubereitung:

Ananas schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa 1EL 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 je einer Prise Zimt und Nelkenpulver 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.

Alternative:

Gebratene Feigen (in dickere Scheiben geschnitten) anstelle der Ananas.

