

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT KARAMELLISIERTER ANANAS



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Ananas schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa 1 EL Puderrucker 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 ChampignonHoch-Genuss in Spalten darauflegen.
Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne darüber verteilen
und servieren.

Alternativ:
Gebratene Feigen (in dickere Scheiben geschnitten).