



## **Chili-Ananas mit Ziegenkäse**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1/2 Ananas
- 1 Limette
- 1/2 TL geschroteter Chili
- 1 knapper EL brauner Zucker
- 4 Stiele frische Minze
- 120 g junger Ziegen-Frischkäse
- 1 Beutel (100 g) funny-frisch Ofenchips Feurige Paprika

### **Zubereitung:**

1. Ananas schälen und den harten Strunk entfernen. Ananas in Stücke schneiden. Limette abspülen und die Schale abreiben. Eine Hälfte auspressen. Ananas mit Limettenschale und -saft, Chili und Zucker mischen. Minze abbrausen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Untermischen und 30 Minuten durchziehen lassen.
2. Ananas mit Ziegen-Frischkäse und Chips anrichten.

**Zubereitungszeit ca. 10 Minuten + 30 Minuten Wartezeit**

**Pro Portion ca.**

**Kalorien: 235**

**Joule: 986**

**Protein: 7 g**

**Fett: 8,3 g**

**Kohlenhydrate: 32 g**