

# Ananas-Steak-Spieße mit Chili & Limette – Nomad Tags

*Ausgefallenes Low-Carb Campinggericht vom Grill*

## Zutaten

2 Rindersteaks (gewürfelt)  
½ frische Ananas  
1 Limette  
1 rote Chili  
2 EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
Paprikapulver  
Holzspieße

## Zubereitung

1. Steak mit Limettensaft, Öl, Chili, Salz und Paprika marinieren.
2. Ananas würfeln.
3. Fleisch und Ananas abwechselnd auf Spieße stecken.
4. Auf dem Gasgrill rundum scharf anbraten, bis das Fleisch saftig und die Ananas karamellisiert ist.

*Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.*