



# Kokos Granola mit Chia Samen

---

Leckers Frühstück oder als Snack  
zwischen durch

## Zubereitung

1. Haferflocken, Amaranth, Buchweizen, NATURATA Kokoschips, NATURATA Cashewkerne und Chiasamen in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
2. NATURATA NATURAVIT-Kokosfett schmelzen, anschließend zusammen mit dem Agavendicksaft über die Cerealien geben und nochmal alles gut vermengen.
3. Nun die Mischung auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für 20 Minuten backen und im Anschluss gut auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die NATURATA Bananenchips etwas zerkleinern und die NATURATA Schokoladenkuvertüre grob hacken.
5. Bananenchips, Schokolade sowie die gefriergetrocknete Ananas unter die gebackene Granola geben und alles zusammen in einem Vorratsglas luftdicht aufbewahren.



## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- 50 g Kokoschips
- 75 g Cashewkerne
- 75 g NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett
- 50 g Bananenchips, frittiert
- 100 g Kokosmilch Schokoladenkuvertüre, vegan

### Weitere Zutaten

- 200 g Haferflocken
- 75 g Amaranth, gepufft
- 75 g Buchweizen, gepufft
- 50 g Chiasamen
- 75 ml Agavendicksaft
- 25 g Ananas, gefriergetrockent