



CAMBOZOLA

MIT KAREMELLISIERTEN NÜSSEN
und Breitsamer Honig



CAMBOZOLA

MIT KAREMELLISIERTEN NÜSSEN *und Breitsamer Honig Frühlingssummen*

 Gesamtzeit: 30 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

200 g CAMBOZOLA
5 EL Breitsamer
Honig Frühlingssummen
200 ml Orangensaft
100 g gemischte Nüsse
(z.B. Walnuss, Mandeln,
Haselnüsse)

1 EL Butter
1 Prise Salz
100 g Himbeeren
3 Stiele Minze
Abrieb von einer Orange

Zubereitung:

Den Orangensaft und 2EL Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Gelegentlich umrühren und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist (ca. 20–25 Minuten). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Währendessen den CAMBOZOLA in gleichmäßige Scheiben schneiden und die Nüsse grob hacken. Butter schmelzen, den restlichen Honig und eine Prise Salz einrühren und die gehackten Nüsse hinzufügen. Unter Rühren karamellisieren, bis sie goldbraun sind.

Die abgekühlten Nüsse über die CAMBOZOLA Scheiben streuen, die Honig-Orangen-Reduktion darüber träufeln und mit Himbeeren, Minze und Orangenabrieb garnieren.

Tipp:

Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Vorspeise oder raffinierter Käsegang.



Lust auf mehr? QR-Code scannen.