

GRAND NOIR von CAMBOZOLA

in Schinken-Haselnuss-Hülle



GRAND NOIR

Zutaten für 4 Personen

240 g GRAND NOIR von CAMBOZOLA
8 Scheiben Honigschinken
4 EL Haselnüsse, gehackt und geröstet
2 EL Olivenöl
400 g Süßkartoffel, Gewicht ohne Schale
1 EL Chili in Akazien-Honig
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die geschälten Süßkartoffeln in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten. Kurz vor Bratende die Hitze reduzieren, Chili-Honig in die Pfanne geben und die Süßkartoffelscheiben einmal durch schwenken.

GRAND NOIR von CAMBOZOLA in 8 Stücke teilen und in den gehackten Haselnüssen wälzen. Je 1 Stück GRAND NOIR von CAMBOZOLA auf einer Schinkenscheibe mittig platzieren und die Schinkenseiten einschlagen; bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen, die Schinken-Käse-Päckchen darin knusprig braten und noch heiß mit den Chili-Honig-Süßkartoffeln servieren.

