

## CAMBOZOLA mit karamellisierten Nüssen und Honig

### ZUTATEN FÜR 4 - 6 PORTIONEN:

200 g CAMBOZOLA  
5 EL Breitsamer Honig Frühlingssummen  
200 ml Orangensaft  
100 g gemischte Nüsse (Walnüsse,  
Mandeln, Haselnüsse)  
1 EL Butter  
Pr Salz  
3 Stiele Minze  
Von 1 Orange Orangenabrieb  
100 g Himbeeren



### ZUBEREITUNG:

1. Reduktion zubereiten: Den Orangensaft und 2 EL Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Gelegentlich umrühren und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert und eingedickt ist (ca. 20 Minuten). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Nüsse karamellisieren: Die Nüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den restlichen Honig und eine Prise Salz einrühren und die gehackten Nüsse hinzufügen. Unter Rühren karamellisieren, bis die Nüsse goldbraun sind. Auf ein Stück Backpapier geben und vollständig abkühlen lassen.
3. Anrichten: CAMBOZOLA in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die abgekühlten, karamellisierten Nüsse über die Käsescheiben streuen. Die Reduktion darüber träufeln. Mit Himbeeren, Minze und Orangenabrieb garnieren und sofort servieren.

Tipp: Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Nachspeise oder als raffinierter Käsegang.