Herbstlicher St Céols mit Kürbis, Honig und Kürbiskernen

Informations

Zutaten

- 1 St Céols
- 50 g Paniermehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 500 g Kürbis
- 60 g Honig von L’Abeille Diligente
- 50 g Kürbiskerne

Zubereitungschritte

1. Das Paniermehl mit den gemahlenen Haselnüssen vermischen und die Oberseite und die Ränder des St Céols damit bedecken.

2. Den Kürbis schälen und in gleichmäßige schlanke Spalten schneiden, dafür eventuell einen Ausstecher verwenden.
3. Den Honig in einer heißen Pfanne aufschäumen, die Kürbisspalten hinzugeben und glasig karamellisieren.
4. Vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur beiseitestellen.
5. Die kandierten Kürbisspalten mit etwas Abstand voneinander fächerförmig auf der Oberseite des Käses anrichten und die Zwischenräume mit Kürbiskernen füllen.

? **Tipps und Tricks:** Mit einem Spritzer Honig servieren.