

## GRAND NOIR in Schinken-Haselnuss-Hülle

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 240 g **GRAND NOIR**
- 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:

1. Die geschälten Süßkartoffeln in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten.
2. Kurz vor Bratende die Hitze reduzieren, Chili-Honig in die Pfanne geben und die Süßkartoffelscheiben einmal durchschwenken.
3. **GRAND NOIR** in 8 Stücke teilen und in den gehackten Haselnüssen wälzen.
4. Je 1 Stück **GRAND NOIR** auf einer Schinkenscheibe mittig platzieren und die Schinkenseiten einschlagen; bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren.
5. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen, die Schinken-Käse-Päckchen darin knusprig braten und noch heiß mit den Chili-Honig-Süßkartoffeln servieren.