



## Mont d'Or mit Äpfeln und Honig

4 Portionen

1 kleiner Mont d'Or (500 g)

4 Äpfel

1 Msp gemahlener Kümmel

1 Msp gemahlener Zimt

20 g Butter

1-2 EL Olivenöl

2 EL Honig

1 Handvoll Spinatblätter

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden

Kümmel und Zimt vermischen

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Apfelspalten mit der Hälfte der Zimt-Kümmel-Mischung bestreuen. Mit der gewürzten Seite nach unten in die Pfanne legen und das restliche Gewürz darüber verteilen. Schwenken, den Honig zugeben und weiter dünsten, bis der Honig karamellisiert. Die Äpfel auf Tellern anrichten, Mont d'Or darauf geben, mit etwas Pfeffer würzen und mit Spinatblättern dekorieren.

Dazu einen nicht zu trockenen Weißwein.