Gebratene Minibananen mit Chili-Honig und CAMBOZOLA

Zutaten für 4 Portionen:

240 g **CAMBOZOLA**
4 Salzkräcker
4 Minibananen
2 EL Walnüsse gehackt
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Butter
2 TL Chili in Akazien-Honig

Zubereitung:

CAMBOZOLA entrinden, in Dreiecke schneiden und die Salzkräcker grob zerstoßen. Die **CAMBOZOLA** Dreiecke in den zerstoßenen Salzkräckern wälzen. Die Minibananen schälen und der Länge nach halbieren, nach Geschmack mit Pfeffer würzen und mit den Walnüssen bestreuen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Minibananen darin goldbraun anbraten. Die heißen Minibananen auf Tellern anrichten, die **CAMBOZOLA** Dreiecke vorsichtig anlegen und kurz vor dem Servieren mit Chili-Honig begießen.