

## Rezept

# Knusper-Camembert mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Knusper-Camembert mit Heidelbeeren, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> geputzter Feldsalat (aus dem Kühlregal)	<b>200 g</b> Champignons
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1/8 l</b> Buttermilch
<b>1 EL</b> Apfelessig	<b>1 TL</b> Dijon-Senf
<b>2 EL</b> Apfelsaft	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Öl
<b>4</b> kleine runde Camemberts (à 125 g, 5 % Fett i. Tr.)	<b>1</b> Ei
<b>ca. 4 EL</b> Mandelblättchen	<b>ca. 3 EL</b> Mandelmehl
<b>1 TL</b> Ahornsirup	<b>200 g</b> Heidelbeeren (frisch oder TK)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Für das Dressing die Buttermilch mit Essig, Senf und Apfelsaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt 2 EL Öl mit einem Schneebesen gründlich unterschlagen.
2. Die Camemberts jeweils halbieren, sodass Halbkreise entstehen. Das Ei in einem tiefen Teller mit 2 EL Wasser verquirlen. Mandelmehl und -blättchen auf einem Teller mischen. Käsehälften erst im Ei wenden, dann in die Mandeln drücken. Das restliche Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Käse darin auf jeder Seite in 3 - 4 Min. knusprig backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
3. Die Heidelbeeren mit 50 ml Wasser in die Pfanne geben, aufkochen und zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Feldsalat, Champignons und Zwiebel mit dem Dressing mischen. Die Camemberts mit Heidelbeeren und Salat servieren.