

Rezept

Camembert mit Bohnen

Ein Rezept von Camembert mit Bohnen, am 11.11.2024

Zutaten

100 g Mehl	Salz
½ TL edelsüßes Paprikapulver	½ TL geräuchertes Paprikapulver
6 EL Semmelbrösel	4 rote Zwiebeln
450 g TK-Bohnen	4 Birnen
2 EL Olivenöl	4 Camemberts (à 100 g)
Preiselbeerkonfitüre zum Servieren (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 28 g F, 29 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl mit 1 TL Salz und Paprikapulver mischen. Dann mit 60 ml Wasser glatt rühren. Die Semmelbrösel auf einem flachen Teller verteilen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in 5 mm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln und Bohnen auf ein großes Backblech geben. Die Birnen waschen, halbieren, entkernen und in 5 mm dicke Spalten schneiden. Auf dem Blech verteilen und alles mit Olivenöl und 1 TL Salz würzen.

3. Die Camemberts zunächst in der Mehlmischung, dann rundherum in den Semmelbröseln wenden und auf die Zwiebel-Bohnen-Birnen-Mischung setzen.

4. Das Backblech in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Camemberts ca. 30 Min. backen. Anschließend den Käse mit den Bohnen, Zwiebeln und Birnen auf Teller verteilen und nach Belieben mit etwas Preiselbeermarmelade getoppt servieren.