Rezept

Gebackener Camembert

Ein Rezept von Gebackener Camembert, am 28.05.2025

Zutaten

4	runde Camemberts
3 EL	Mehl
100 g	Butterschmalz
2 EL	Aceto balsamico
	Salz
3 EL	Olivenöl
2	Eier (Größe M)
4 EL	Semmelbrösel
300 g	Salatmischung (Fertigprodukt)
1 TL	scharfer Senf
	Pfeffer
1 EL	Walnussöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Vom Camembert die Rinde etwas abschaben, die Käse halbieren. Drei tiefe Teller bereitstellen. Im ersten die Eier verquirlen, auf den zweiten das Mehl, auf den dritten die Semmelbrösel geben. Käsehälften nacheinander in Mehl, Eiern und Bröseln wenden.

2. Butterschmalz erhitzen. Käsestücke darin in 3 Min. von jeder Seite goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier kurz entfetten.

3. Inzwischen die Salatmischung waschen, trocken schleudern und auf vier Tellern anrichten. Essig mit 2 EL Wasser, Senf, Salz, Pfeffer, Oliven- und Nussöl zu einer Marinade rühren und über den Salat träufeln. Käse darauf anrichten.