

## Gebackener Camembert selbst gemacht

## Zutaten für 4 Portionen

- 4 Camembert
- 1 Ei
- Semmelbrösel (oder Cornflakes zum Panieren)
- Salz
- Pfeffer
- Öl



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Schlage das Ei in einen Teller, verrühre es mit Salz und Pfeffer.
- 2. Fülle den zweiten Teller mit Paniermehl.
- 3. Wälze den Camembert erst im Ei und dann im Paniermehl.
- 4. Brate den Camembert in einer Pfanne mit heißem Fett von beiden Seiten für 4-5 Minuten. Er sollte goldgelb sein. Alternativ kannst du den Back-Camembert mit etwas Öl einpinseln und im Ofen backen (20 Minuten 190°C Ober-/Unterhitze) oder in der Heißluftfritteuse frittieren (15 Minuten bei 180°C)
- 5. Serviere den Back-Camembert mit Preiselbeeren, Salat-Beilage und Toast.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.