



Panierter Camembert

Hauptgericht

ZUTATEN

2 Heinrichsthaler
Camembert
200 g Preiselbeersauce
100 g Semmelbrösel
80 g Mehl
2 Eier
5 EL Öl
2 EL schwarzer Sesam
Salz, Pfeffer und
Paprikagewürz

Als Beilage (optional):
Blattsalat

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 30 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Um den Heinrichsthaler Camembert zu panieren, drei tiefe Teller vorbereiten. In den ersten Teller kommt das Mehl, in den zweiten die Eier und in den dritten die Semmelbrösel. Die Eier gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Die Semmelbrösel mit dem schwarzen Sesam vermischen.

Den Camembert nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbrösel wälzen. Falls nötig den Vorgang noch einmal wiederholen, sodass der Käse rundherum schön paniert ist. Den Heinrichsthaler Camembert anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl erhitzen und goldbraun ausbacken oder für ca. 20 Minuten bei 190 Grad im Ofen backen.

Der Käse ist gut, wenn die Panade goldbraun und der Käse flüssig ist.

Zum Servieren mit Salat und Preiselbeersauce auf dem Teller anrichten.

Guten Appetit!

*guten
appetit!*