



Mein Stück Natur.

Panierter Camembert gefüllt mit Preiselbeeren

Rezept von Mandy Thoß

Dessert

ZUTATEN

- 1 Heinrichsthaler Camembert
- 1 Glas Preiselbeeren
- 2 Eier
- Paniermehl
- Öl

ZUBEREITUNG

ca. 15 min

ZUBEREITUNG

Zuerst den Camembert aus der Verpackung nehmen und einmal mittig durch schneiden.

Dann den Camembert leicht aushöhlen, sodass ein leichter Rand ringsherum stehen bleibt und dann mit den Preiselbeeren füllen, danach wird der Käse wieder zusammengesetzt.

Als nächstes die Eier in einem Teller verquirlen und das Paniermehl auf einem anderen Teller bereitstellen. Dann wird der Käse erst in den verquirlten Eiern gewendet, danach im Paniermehl. Diesen Schritt wiederholen, bis die Panade die gewünschte Dicke hat. Anschließend Öl in der Pfanne heiß werden lassen und den Käse von beiden Seiten schön goldbraun anbraten lassen.

Den gefüllten panierten Camembert auf einem Teller mit etwas Preiselbeeren anrichten.

