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.