

Gebackener Camembert



Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Camembert (45%)	Panierschalen mit Mehl, Eiern und Semmelbrösel vorbereiten. Camembert mit einem leicht feuchten Küchenkrepp rundherum abwischen (Mehl hält dann besser!), In Mehl, Ei und Semmelbrösel wälzen, Panade gut andrücken, dann nochmals in Ei und Semmelbrösel wenden! Es muss rundherum eine geschlossenen Panadeschicht entstehen!
4 EL	Mehl	
2	Eier	
8 EL	Semmelbrösel	
reichlich	Öl	Soviel Fett in die Pfanne geben, dass der Käse zur Hälfte im Öl liegt! Gut erhitzen und Camembert zugeben, Hitze zurückschalten ca. 5 Minuten von jeder Seite braten bis eine schöne hellbraune Kruste entsteht. Auf einem Küchenkrepp kurz abtropfen lassen, sofort servieren
Mit einer schönen Salatgarnitur, Preiselbeeren und frischem Baguette anrichten		