



Panierter Camembert und Ofentomaten

zu Salat mit Nüssen und Knoblauchdressing



ca. 25min



3-4 Personen

Wer liebt ihn nicht, den cremigen Camembert! Entstanden in der Normandie des 18. Jahrhunderts, machte er sich während des 1. Weltkriegs in der Truppenverpflegung einen Namen. Heutzutage lieben wir seine Gesellschaft beim Brunch, und auch gebacken schmeckt er vorzüglich: Hier wird er knusprig paniert und zu knackigem Romanasalat mit fruchtigen Ofentomaten und feinen Pekannüssen serviert. Oh, là, là!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Romanasalat
- 500g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Semmelbrösel ¹
- 4 Camemberts ⁷
- 50g Pekannusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ⁷
- 4EL Mayonnaise ³
- 2TL Senf ¹⁰
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Ein paar Semmelbrösel in das Öl geben, um zu testen, ob es heiß genug ist. Wenn es sofort anfängt zu blubbern, kann mit dem Frittieren begonnen werden.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

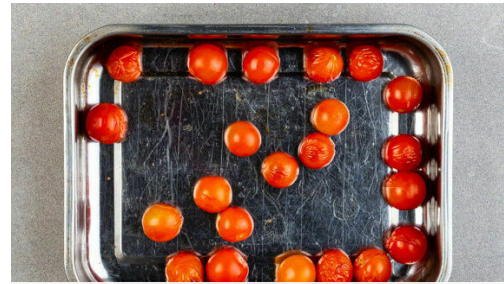
Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 64.6g, Kohlenhydrate 25.4g, Eiweiß 33.1g



1. Salat schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Den **Salat** längs halbieren, quer in mundgerechte Streifen schneiden, den Strunk entfernen.



2. Tomaten backen

Die **Kirschtomaten** in eine mittlere Auflaufform geben. Im Ofen 8-10Min. garen, bis sie zu platzen beginnen.



3. Dressing anrühren

Den **Knoblauch** schälen, fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit 4EL Mayonnaise, 2TL Senf, 1EL Essig, 3-4EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



4. Camemberts panieren

2EL Mehl auf einen tiefen Teller geben. 200ml Milch auf einen zweiten Teller gießen. Die **Semmelbrösel** auf einem dritten Teller bereitstellen. Die **Camemberts** zuerst im Mehl wenden, dann durch die Milch ziehen und anschließend in den **Semmelbröseln** wenden.



5. Camemberts ausbacken

Eine große Pfanne ca. 0,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und dieses bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Camemberts** im heißen Öl auf jeder Seite 3-4 Min. ausbacken, bis sie goldbraun und weich sind.



6. Nüsse hacken

Die **Pekannüsse** grob hacken. Den **Romanasalat** und die **Camemberts** auf Tellern anrichten. Die **Tomaten** auf dem **Salat** verteilen und nach Belieben mit dem **Dressing** beträufeln. Mit den **Nüssen** garnieren und servieren.