



Panierter Camembert und Ofentomaten

zu Salat mit Nüssen und Knoblauchdressing



20-30min



2 Portionen

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

- 1 Pck. Romanasalat
- 250g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 2 Camemberts ³
- 25g Pekannusskerne ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ³
- 2EL Mayonnaise ¹
- 1TL Senf ⁴
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße 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

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 898kcal, Fett 74.7g,
Kohlenhydrate 25.1g, Eiweiß 30.7g



1. Salat schneiden

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



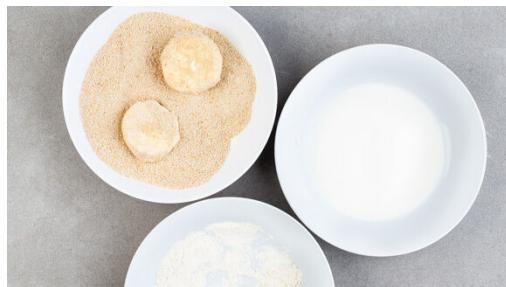
2. Tomaten backen

Die **Kirschtomaten** in eine kleine Auflaufform geben. Im Ofen 8-10Min. garen, bis sie stellenweise aufplatzen.



3. Dressing anrühren

Den **Knoblauch** schälen. Die **½ des Knoblauchs** fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit 2EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½EL Essig, 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Nach Belieben den **übrigen Knoblauch** ebenfalls reiben oder pressen und hinzufügen.



4. Käse panieren

1EL Mehl auf einen tiefen Teller geben. 100ml 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. Käse ausbacken

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



6. Nüsse hacken

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