



Panierter Camembert und Ofentomaten

zu Salat mit Nüssen und Knoblauchdressing



ca. 25min



2 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

- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Senf ¹⁰
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 2 Camemberts ⁷
- 1 Packung Pekannusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ⁷
- 2-3EL Mayonnaise ³
- 1-2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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.

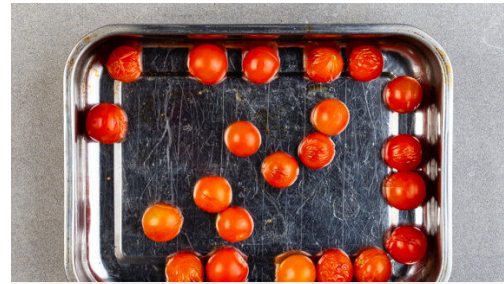
Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 73.3g, Kohlenhydrate 27.3g, Eiweiß 34.5g



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 kleine Auflaufform geben. Im Ofen 8-10Min. garen, bis sie zu platzen beginnen.



3. Dressing anrühren

Den **Knoblauch** schälen. Die **1/2 des Knoblauchs** fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit 2-3EL Mayonnaise, der **1/2 des Senfs**, 1-2TL Essig, 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



4. Camemberts panieren

1-2EL 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. Camemberts 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 3-4 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.