



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
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Senf 10
- 2 Packungen Semmelbrösel 1
- 4 Camemberts 7
- 2 Packungen Pekannusskerne 15

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große 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 890kcal, Fett 69.2g, Kohlenhydrate 30.4g, Eiweiß 34.7g



1. Salat schneiden



2. Tomaten backen



4. Camemberts panieren



5. Camemberts ausbacken



3. Dressing anrühren



6. Nüsse hacken

2-3EL 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.

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.

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.