

Gebackener Camembert



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	3 EL (Esslöffel)
Schweineschmalz	Etwas / nach Bedarf
Semmelbrösel / Paniermehl	6 EL (Esslöffel)
Camembert	4 Stk.

Zubereitung:

Camembert zuerst in Mehl, dann in gesprudeltem Ei und Semmelbröseln wenden.
In sehr heißem Fett beidseitig kurz und knusprig backen.

Mit Salat und Preiselbeeren servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-618-Gebackener-Camembert.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at