

# Camembert gebacken

Schmeckt immer wieder lecker: Rezept für gebackenen Camembert, hier mit Salat und Preiselbeeren angerichtet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Camembert</a>
100 g	Weizenmehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
500 g	Semmelbrösel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
300 ml	Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. Für den gebackenen Camembert zu Beginn drei tiefe Teller bereitstellen. Das Schlagobers mit dem Rührgerät leicht anschlagen. Die Eier in einen der Teller schlagen, mit einer Gabel leicht verquirlen, pfeffern und salzen. Anschließend das Schlagobers leicht unterrühren. Das Mehl durch ein Sieb in den zweiten Teller geben, die Semmelbrösel in den dritten Teller füllen.
2. Die Camemberts nach Geschmack mit Pfeffer würzen und wie folgt panieren: Zuerst gründlich im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Für einen festen Halt der Panade kann man die Camemberts erneut durch die Eier ziehen und noch einmal in den Semmelbröseln wenden.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Camemberts bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten etwa 5 Minuten goldbraun braten. Zum Abtropfen auf Küchenkrepp setzen, heiß servieren.

## **Tipp**

Den gebackenen Camembert mit Zitronenspalten und nach Geschmack Preiselbeeren anrichten. Dazu schmecken frische Salate, Rohkost und Schwarzbrot.