Knusprig gebackener Camembert

Mit diesem Rezept kann jeder knusprig gebackenen Camembert selbst kreieren, so wie es ihm gefällt. Besonders lecker und ein idealer Snack für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

450 g	Käse (Camembert)
1 Stk.	Ei
6 EL	Semmelbrösel
	Öl (zum Frittieren)
2 Blätter	Salat (zum Garnieren)
1 Handvoll	Preiselbeeren (zum Garnieren)
2 Stk.	Toastbrot (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den knusprig gebackenen Camembert den ausgesuchten Käse in die gewünschte Form schneiden. Am besten nicht dicker als 2 cm. Nimmt man richtigen Camembert, dann in Laibform lassen. Den Käse kurzzeitig ins Gefrierfach legen, damit er ein wenig hart werden kann.

2. In einer kleinen Schüssel das Ei aufschlagen und verquirlen. In einen tiefen Teller die Semmelbrösel geben. Den Käse dann zuerst im Ei und danach in den Bröseln wälzen.

3. Die Fritteuse auf 190°C erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Käse hineingeben und ausbacken. Dabei mehrfach wenden. Ist der Camembert von allen Seiten gleichmäßig braun, dann herausnehmen und auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

4. Zum Servieren den Camembert auf ein Blatt Salat legen und einen Klacks Preiselbeeren zugeben. Sehr lecker schmeckt frischer Toast dazu.

Tipp

Der knusprig gebackene Camembert ist ein toller Snack zwischendurch und schmeckt am besten, wenn der Käse zähflüssig ist. Je nach Käsesorte kann die Garzeit unterschiedlich ausfallen.