

Id0866 web dish name 2910

Knuspriger Backcamembert

mit Wurzelgemüse und Senf-Dip



30-40min



4 Personen

Wer kann dem schon widerstehen? Wir panieren cremigen Camembert und braten ihn bis sich eine ordentlich knusprige Kruste bildet. Gedippt werden darf der goldige Käse in einem Marillen-Senf. Und wenn dir das noch nicht reicht, gibt es noch einen Salat mit Wurzelgemüse. Das ist wirklich mehr als lecker!

Was du von uns bekommst

- Karotte
- Knollensellerie ⁹
- süßer Senf ¹⁰
- Marillenmarmelade
- Stangensellerie ⁹
- Boskoop Apfel
- Semmelbrösel ¹
- Camembert ⁷
- Eisbergsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 700.0kcal, Fett 32.7g, Eiweiß 35.1g, Kohlenhydrate 58.9g



1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **Knollensellerie** und **Karotten** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. **Selleriestangen** in dünne Scheiben schneiden. **Äpfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen, dann in 1cm kleine Würfel schneiden.



4. Camembert backen

In einer großen Pfanne ca. 2 fingerhoch Pflanzenöl füllen und mittelhoch erhitzen. Das Fett ist heiß, wenn ein hineingetauchter Holz-Kochlöffel kleine Blasen wirft. Den **Camembert** nun von jeder Seite ca. 3-4Min. knusprig ausbacken.



2. Gemüse blanchieren

Den **Knollensellerie** und die **Karotten** für 3-5Min. im kochendem Wasser bissfest garen. Das Gemüse sollte noch knackig sein. Gemüse herausnehmen und durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Gemüse marinieren

Die **Salatstücke** mit **Stangensellerie**, **Knollensellerie**, **Äpfeln** und **Karotten** vermischen und mit 3-4 EL Essig, 3EL Olivenöl, 1EL Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



3. Camembert panieren

Inzwischen eine Schüssel mit 6-8EL Mehl, eine mit 2 verquirlten Eiern und eine Schüssel mit den **Semmelbröseln** nebeneinander bereitstellen. Den **Käse** erst in dem Mehl, dann in dem Ei und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Dann den Käse erneut im Ei und ein weiteres Mal in den Semmelbröseln wenden.



6. Dip zubereiten

Schließlich in einem kleinen Schälchen den **Senf** und die **Marillenmarmelade** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu dem **Camembert** zusammen mit dem **Salat** servieren.