

A top-down photograph of a white plate containing a baked Camembert cheese. The cheese is golden-brown and round, resting on a bed of fresh green spinach leaves. It is garnished with several slices of figs, a slice of orange, and a small sprig of thyme. A silver fork is placed to the right of the plate.

Gebackener Camembert

Der Camembert ist Frankreichs Vorzeigekäse, denn kein anderer Käse wurde in der Geschichte so oft kopiert. Durch seine weiche Konsistenz und aromatischen Geschmack ist er für Käseliebhaber nicht mehr wegzudenken. Wie einfach es ist ein bisschen Frankreich zu sich nach Hause zu holen, zeigt dieses leckere Rezept für gebackenen Camembert.

Gebackener Camembert

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menge: 4 Portionen

Zutaten:

- 4 kleine Camemberts
- 100 g Mehl
- 2 Eier (verquirlt)
- 100 g **LAND-LEBEN Semmelbrösel**
- 400 ml Öl zum Frittieren
- 8 Feigen
- 2 Fäuste Salat

Für das Dressing:

- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 3 EL Apfelessig
- 5 EL Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

Zum Garnieren:

- Zitronenscheiben
- frische Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Die Camemberts panieren. Dafür das Mehl, die verquirlten Eier und die Semmelbrösel jeweils in eine Schüssel geben. Die Käsestücke zuerst im Mehl wenden, danach in die Eier legen und in den Bröseln wälzen.

Ein zweites Mal panieren: nochmals durch die Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden. Das Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Camemberts darin knusprig ausbacken.

Für das Dressing:

Den Senf mit dem Honig, dem Apfelessig und dem Öl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat und den Spinat auf vier Teller verteilen. Je einen Camembert auf den Salat geben und mit halbierten oder geviertelten Feigen, Zitronenspalten und frischen Kräutern garniert servieren.

Erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.