

Camembert mit Preiselbeeren

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Kopf Lollo rosso/bianco
- » 2 Tomate(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Weißwein-Essig
- » Salz & Pfeffer
- » 5 EL Öl
- » 2 Camembert
- » 100ml Milch
- » 2 EL Semmelmehl
- » 16 Pumpernickeltaler
- » 2 EL Preiselbeeren

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Salat in Streifen schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, 2EL Öl darunter schlagen. Zwiebel zufügen. Tomaten und Salat mischen, Soße über den Salat gießen und unterheben.
3. Camembert in Spalten schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Camembert zuerst in der Milch, anschließend im Semmelmehl wenden. Im heißen Öl ca. 2min unter Wenden braten. Alles anrichten und sofort servieren.

Nährwerte: 370kcal/E19g/F19g/KH25g pro Portion

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 747

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke