



Camembert in Nusskruste

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salat-Mix	600 g
Birnen	2 St.
Walnusskerne	50 g
Schalotten	1 St.
Honig	1 TL
Senf	1 TL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kräuter der Provence, getrocknet	0.5 TL
Olivenöl	4 EL
Weizenmehl, Type 405	50 g
Eier	2 St.
Öl	3 EL
Camembert	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, große Pfanne, Salatschleuder, Küchenkrepp

1. Salatblätter ggf. in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Birnen waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Walnüsse fein hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einer Schüssel Schalotte mit Honig, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence verrühren. Olivenöl in einem langen Strahl dazugießen und zu einem Dressing verrühren.
3. In einen tiefen Teller Mehl geben. In einem weiteren tiefen Teller Eier verrühren und in einen dritten tiefen Teller Walnüsse geben. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Camembert nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Walnüssen wenden und Panade leicht andrücken.
4. In der Pfanne Camembert in Nusskruste auf beiden Seiten ca. 3–5 Min. knusprig braten. Camembert in Nusskruste auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Salat zusammen mit Birnen und dem Dressing vermengen. Anschließend auf Tellern anrichten und zusammen mit Camembert in der Nusskruste servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	700 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	48 g