Gebratener Camembert auf Pfirsichcarpaccio

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Eier	1 St.
Paniermehl	6 EL
Petersilie, frisch	10 g
Pfirsiche	4 St.
Olivenöl	1 EL
Camembert	400 g
Butter	2 EL
Wildpreiselbeeren	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, große Pfanne

1. In einen Teller Mehl geben, leicht pfeffern. In einem weiteren tiefen Teller Ei leicht verquirlen. Paniermehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Pfirsiche waschen, halbieren, Stein entfernen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Pfirsichscheiben auf 4 Teller verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

3. Camemberts in jeweils 6 Spalten schneiden. Erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Panade leicht festdrücken.

4. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Camembertstücke ca. 10 Min. goldbraun braten.

5. Gebratenen Camembert auf Pfirsichcarpaccio anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	501 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	33 g