

REZEPT



Gebackener Camembert

4 Camembertecken

1 Pariserbrot in Scheiben schneiden. Im Ofen rösten

200 g Preiselbeerenkompot

1 Chilischote waschen, entkernen, fein hacken

2 Eier aufschlagen in einem Teller geben

Paniermehl in ein Teller geben

Mehl

Camembert im Mehl wenden, ins Ei geben und im Paniermehl wenden.

Die Chilischoten darüber streuen, andrücken.

In Butter auf beiden Seiten langsam braten bis er schön braun ist.

Auf Teller anrichten, etwas Preiselbeeren begeben.

Pariserbrot dazu

