Gebackener Camembert mit Salat

Zubereitung

1.

2. Das Paniermehl in einem Teller verquirlen. Die Camemberts in dem Teller mit dem Ei wälzen, danach im Paniermehl. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Camembertscheiben einige Minuten bei mittlerer Stufe goldbraun braten.

3. Für den Salat Kopfsalat, Gurke, Tomaten und Paprika waschen und zerkleinern bzw. schneiden. In eine Schale die klein geschnittene Zwiebel mit Joghurt, Balsamico Bianco Condimento, Olivenöl, 2 Tl LimetteMinze Chutney, Senf, Pfeffer und Salz geben und verrühren.

4. Nun den Salat und die Oliven mit dem Dressing besprenkeln. Den Camembert zusammen mit LimetteMinze Chutney und AfricanSpirit Grill- und Würzsauce auf einem Teller anrichten, dazu den Salat reichen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

3 El	Bratöl Olive
3 Tl	Condimento Bianco
100 ml	African Spirit Sauce
3 Tl	Olivenöl Kreta PDO nativ extra
etwas	Atlantik Meersalz, fein
1 Tl	Delikatess Senf in der Tube

Weitere Zutaten

4 St. Camembert (à 100 oder 125g)
1 Ei
etwas Paniermehl
1 Kopfsalat (oder Batavia, Lollo Rosso)
1 Gurke
3 Tomaten
2 Paprika
1 Zwiebel
175 g Oliven in Öl
200 g Naturjoghurt
100 g Limette-Minze Chutney
Pfeffer