Gebackener Camembert

Back-Camembert – ein Genuss für jeden Käseliebhaber! Während die knusprig-goldene Panade außen herrlich kross wird, schmilzt der cremige Edelschimmelkäse im Inneren wunderbar zart. Schnell zubereitet, vielseitig kombinierbar und einfach unglaublich lecker.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, eifrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 2 Stück

2 Stück Rahm-Camembert à 125g (ggf. laktosefrei)
1 Ei
1 EL Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
2 EL glutenfreies Paniermehl bzw. Semmelbrösel (z.B. von Tanjas glutenfrei)
Fett oder Speiseöl für zum Ausbacken (ggf. laktosefrei)

1. Drei Teller für eine Panierstraße bereitstellen. Auf den ersten Teller das glutenfreie Mehl geben, auf dem zweiten das Ei verquirlen und auf den dritten das glutenfreie Paniermehl geben.
2. Jeden Camembert zuerst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und danach im Paniermehl panieren.
3. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die panierten Camemberts bei mittlerer Hitze von beiden Seiten langsam goldbraun braten.
Aus der Pfanne nehmen und sofort servieren.

Tipp: Als Beilage passen Preiselbeerkonfitüre, glutenfreies Baguette und ein frischer Blattsalat hervorragend dazu.

Eifrei – Tipp: Ein angerührtes Ei-Ersatzpulver anstatt Ei verwenden, z.B. von Fa. MyEy.


rezepte-glutenfrei.de