

Camembert - Stangen - Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Schachtel Camembert
2	Eier
4-6	Essl. Semmelbrösel
	Keimöl zum Backen

Anleitung:

Den Camembert in kleine Würfel oder Stangen schneiden, die Eier verquirlen Camembert erst in darin und dann in den Semmelbröseln wenden Kühl stellen Kurz vor dem Essen in dem heißen Öl goldbraun backen, paßt z. B. als leckere Beilage zu einer Suppe

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07