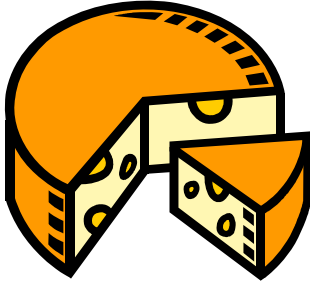


Gebackener Camembert mit süß-sauren Preiselbeeren



Zutaten: für 4 Personen

1 runder Camembert 250g
1 Ei
30g Baumnusskerne
50g gemahlene Mandeln
viel grob gemahlener Pfeffer
Öl zum ausbacken
4 Scheiben Toastbrot
Preiselbeeren:
250g Preiselbeeren
100g Zucker
5 El Essig
1/2 dl Rotwein
1/2 Orange, abgeriebene Schale

Zubereitung:

- Camembert in 8 Dreiecke schneiden.
- Das Ei verquirlen, Baumnüsse fein hacken und mit Mandeln und Pfeffer mischen.
- Preiselbeeren mit Zucker, Essig, Rotwein und der Orangenschale in eine Pfanne geben und köcheln lassen, bis die Konsistenz von Konfitüre erreicht ist.
- Den Käse im Ei wenden, in den Nüssen wälzen.
- Im Öl goldbraun backen, auf Toastbrot legen und zusammen mit den heißen Preiselbeeren servieren.