

Salat mit knusper Camembert-Herz



Zutaten:

1 Anderl Herzerl
30 g Mehl
1 Ei
30 g Paniermehl

Zubereitung:

in 3 Scheiben schneiden
Camembert Herzen im Mehl wenden
die Herzen in das verquirlte Ei eintauchen (beide Seiten)
Käse beidseitig in Paniermehl wenden
Panierte Herzen in einer Panne mit etwas Öl goldgelb ausbacken

Für die Marinade:

1 TL Mittelscharf 1 TL Honig 1/4 TL Salz (Kräutersalz) 4 EL Zitronensaft 4 EL Sonnenblumenöl.

Dazu Salat (gemischt, je nach Saison und Geschmack).



Wer probiert, ist verführt!