



## DEFIGER KAISERSCHMARRN MIT BACK-CAMEMBERT

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

- Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Tomate waschen, putzen und würfeln. Alpenhain Back-Camembert in kleine Würfel schneiden.
- Für den Kaiserschmarrn:** Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und bis zur Verwendung kaltstellen. Eine Hälfte der Alpenhain Back-Camembert-Würfel, Milch und Eigelbe mit einem Schneidstab mixen. Petersilie und Schnittlauch, bis auf einige zum Bestreuen, unterrühren. Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eischnee vorsichtig unterheben.
- Butter in einer ofenfesten Pfanne schmelzen. Den Kaiserschmarrn-Teig in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten stocken lassen. Dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° C/ Umluft: 150° C/ Gas: laut Herstellerangaben) 5-7 Minuten backen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Schmarrn vorsichtig wenden und bei mittlerer Hitze weitere 1-2 Minuten backen. Schmarrn mithilfe von zwei Gabeln in grobe Stücke zupfen.
- Übrige Alpenhain Back-Camembert-Würfel und Tomatenwürfel untermischen und in der Pfanne schwenken.
- Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Schmand, Zitronensaft und -schale zu einem Zitronen-Schmand glattrühren. Diesen mit geräuchertem Paprikapulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten. Speckwürfel und übrige Kräuter darüber streuen. Zitronen-Schmand dazu reichen.

### ZUTATEN

4

8 Stängel	Petersilie
0.5 Bund	Schnittlauch
1	Tomate
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
4	Eier (Größe M)
375 ml	Milch
125 g	Mehl
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Butter
75 g	geräucherter durchwachsener Speck
200 g	Schmand
0.5	Bio-Zitrone (Saft und Schale)
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
0.5 TL	Chiliflocken
	Salz
	Pfeffer