



DEFTIGER KAISERSCHMARRN MIT BACK-CAMEMBERT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Tomate waschen, putzen und würfeln. Alpenhain Back-Camembert in kleine Würfel schneiden.
3. **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.
4. 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.
5. Übrige Alpenhain Back-Camembert-Würfel und Tomatenwürfel untermischen und in der Pfanne schwenken.
6. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Schmand, Zitronensaft und -schale zu einem Zitronen-Schmand glattrühren. Diesen mit geräuchertem Paprikapulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. 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 |