



Mini Back-Camembert mit marinierten Salatherzen



Zubereitung

Backofen:

200 °C

ca. 6 – 7 Minuten

Zubereitung

Fritteuse:

170 °C

ca. 1- 1½ Minuten

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 4 Minuten

Zutaten:

- 2 Salatherzen
- 2 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 20 g Champignons
- ½ Zwiebel
- ½ Tomate
- 6 g Salatkräuter
- 1 Pack Mini Back-Camembert
- ½ Ciabattabrot

Zubereitung:

1. Salatherzen waschen und abtrocknen lassen.
2. Essig, Salz und Pfeffer schaumig schlagen und das Olivenöl unterrühren
3. Champignons, die Zwiebel und die Tomate fein würfeln.
4. Das gewürfelte Gemüse mit den Salatkräutern mischen und in dem Dressing ziehen lassen.
5. Die Salatherzen auf einem Teller anrichten und mit dem restlichen Dressing sowie den übrigen Zutaten überziehen.
6. Mini Back-Camembert nach Anleitung zubereiten.
7. Salat mit Mini Back-Camembert anrichten und mit frischem Ciabattabrot servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet