



Back-Camembert Würzig an frischem Blattsalat mit grüner Sauce und Walnussbrot



Zubereitung

Backofen:

220 °C

ca. 8 – 10 Minuten

Zubereitung

Fritteuse:

160 °C

ca. 2 – 3 Minuten

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 3 – 4 Minuten

Zutaten:

- 1/8 Kopf Eisbergsalat
- 1/8 Kopf Radicchio
- 1/8 Kopf Friseesalat
- 1 Stk. Radieschen
- 1/4 Becher Joghurt natur
- 1 1/2 EL Salatmayonnaise
- 1/2 TL Schnittlauch
- 1/2 TL Kräutermischung
- 1/2 TL Balsamicoessig
- 1/2 TL Olivenöl
- 1/2 TL Senf
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1/2 EL Zwiebelwürfel
- 50 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer
- 1 Packung Back-Camembert würzig
- 2 Scheiben Walnussbrot

Zubereitung:

1. Salate putzen und in 2 cm breite Streifen schneiden
2. Waschen und auf Küchentrepp abtropfen lassen
3. Radieschen in feine Scheiben schneiden
4. Schnittlauch in Röllchen und Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
5. Grüne Saucenkräuter waschen und fein hacken
6. Kräuter mit Joghurt und Mayonnaise vermischen
7. Mit Salz und Pfeffer und etwas Senf würzen und mit Zitronensaft verfeinern.
8. Back-Camembert Würzig zubereiten und warm stellen
9. Salat mit Radieschenscheiben mischen und auf einen Teller anrichten.
10. Mit einem Dressing aus Balsamicoessig, Olivenöl, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Senf und Weißwein marinieren und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.
11. Back-Camembert Würzig auf einem Teller anrichten und mit grüner Sauce nappieren.
12. Frisches Walnussbrot dazu reichen.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet