

**Rezept
der Woche**

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



Gebackener Bio-Ziegencamembert

mit Karottensalat

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



Gebackener Bio-Ziegencamembert mit Karottensalat

Zutaten

4 Bio-Ziegencamembert	Butterschmalz zum Backen
6 Karotten	Semmelbrösel und Mehl zum Panieren
2 Baguette	Salz, Pfeffer
4 EL Preiselbeeren	Essig, Honig, Walnussöl nach Belieben
2 Eier	

Zubereitung

Für die Panade die Semmelbrösel und das Mehl jeweils in flache Schalen geben. Die 2 Eier mit einer Gabel in einer dritten Schale verquirlen.

Bio-Ziegencamembert erst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zum Schluss in den Semmelbrösel wenden.

Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den panierten Bio-Ziegencamembert goldgelb backen.

Für den Karottensalat die Karotten schälen, raspeln und mit Essig, Walnussöl, Salz, Pfeffer und Honig marinieren.

Den Bio-Ziegencamembert mit Preiselbeeren, Karottensalat und frischen Baguettescheiben auf einem Teller anrichten.

*Mit Bio-Ziegen-
camembert von der
Feinkäserei Stich*

Guten Appetit!

