

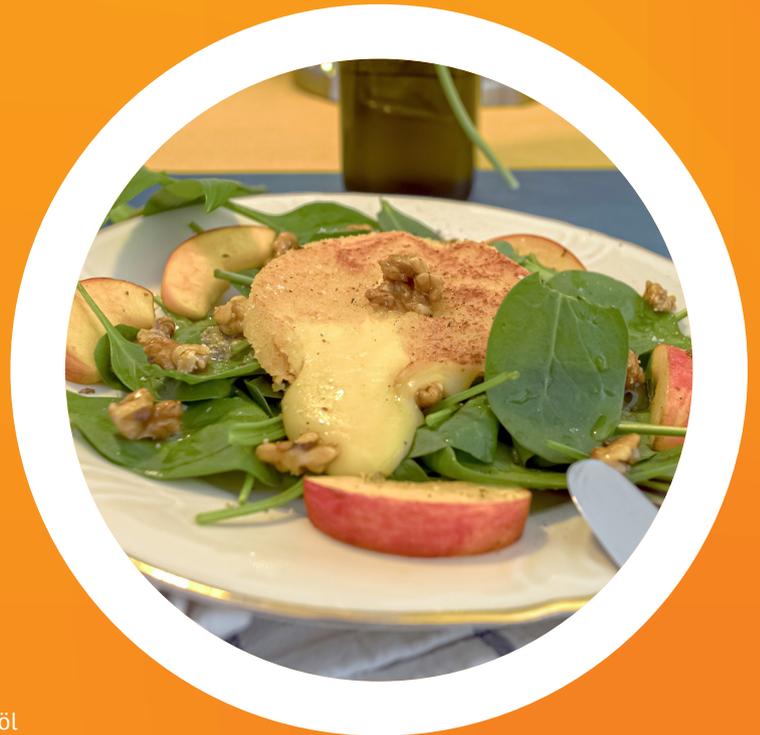
Backcamembert auf Babyspinat mit Bärlauchöl

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 2 Ei(er) (120 g)
- 80 g Semmelbrösel
- 4 Stück(e) Camembert (600 g)
- 200 g Walnusskerne
- 2 kleine(n) Apfel/Äpfel (180 g)
- 200 g Babyspinat
- 3 Teelöffel Salz (15 g)
- 4 Prise(n) gemahlener schwarzer Pfeffer (0,2 g)
- 2 EL Weizenmehl Type 405 (20 g)
- 6 EL Bratöl (60 g)

Zutaten für das Öl:

- 70 g Bärlauch
- 500 ml Olivenöl oder je nach Geschmack mildes Rapsöl



Zubereitung:

Camembert zubereiten: Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Semmelbrösel und Mehl in separate Teller geben. Camemberts im Mehl wenden, durch das Ei ziehen dann in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne 3 EL Bratöl erhitzen, Camemberts von beiden Seiten anbraten und 10 Min. bei 180 °C Umluft im Ofen backen.

Salat zubereiten: Walnüsse in der Pfanne anrösten, mit 1 EL Honig vermengen und abkühlen lassen. Apfel in Spalten schneiden, Babyspinat waschen und trocken schleudern.

Anrichten: Walnüsse, Apfel und Babyspinat mit Bärlauchöl vermischen, auf 2 Teller verteilen und je einen Camembert obenauf setzen.

Bärlauchöl: Bärlauch waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Mit Öl in einem Topf bei 60°C 1 Stunde erwärmen. Danach 24 Stunden ziehen lassen, durch ein Passiertuch geben und in einem sterilen Gefäß dunkel aufbewahren.