

Knusper-Camembert auf Feldsalat aus dem Thermomix



© Camembert auf Feldsalat - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Portionen

Ein herbstlicher, fruchtig, frischer Salat mit dem perfekten Biss.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	70 g	Mandelkerne ohne Haut
<input type="checkbox"/>	5 Zweig/e	Petersilie
<input type="checkbox"/>	1	großer runder Camembert (ca. 250 g; nicht zu reif)
<input type="checkbox"/>	1	Ei (Größe M)
<input type="checkbox"/>	2 EL	Milch
<input type="checkbox"/>	2 EL	+ 30 g Olivenöl
<input type="checkbox"/>	10 g	Balsamico-Essig
<input type="checkbox"/>	1 TL	Senf
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Honig
<input type="checkbox"/>	150 g	Feldsalat
<input type="checkbox"/>	50 g	Blaubeeren
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

Zubereitung

- Hälfte Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mahlen, herunterschieben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit übrigen Mandeln in den Mixtopf zugeben, 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Auf einen tiefen Teller geben. Mixtopf spülen und abtrocknen.
- Den Camembert in Achtel schneiden. Ei in einem tiefen Teller mit Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käsestücke erst in Ei wenden, dann in Mandelpanade wälzen. Erneut in Ei wenden und in Panade wälzen, etwas andrücken. 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Käsestücke darin bei nicht zu starker Hitze pro Seite 3-4 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Inzwischen für das Dressing Essig, Senf, Honig, 30 g Öl, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 8 mischen.
- Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Blaubeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Salat mit Blaubeeren und Knusper-Camembert anrichten. Etwas Dressing darüber träufeln, übriges Dressing extra dazu servieren.

Nährwertangaben

Kcal: pro Portion ca. 440 kcal, 20 g E, 38 g F, 6 g KH