

# Backcamembert mit Kartoffeln

## Zutaten:

2 Stk. Camembert  
1 Ei  
8 EL Semmelbrösel,  
Cornflakes oder  
Pankobrösel  
Salz, Pfeffer  
400g Kartoffeln  
2 EL Butter  
10 g Petersilie,  
gehackt



## Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Kurz vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Verquirle das Ei mit Salz und Pfeffer in einem Teller. Wälze den Camembert in dem Ei und dann den Semmelbröseln. Damit der Käse nicht ausläuft kann man den Paniervorgang wiederholen. Brate den Camembert in einer Pfanne mit heißem Fett von beiden Seiten für 4-5 Minuten. Er sollte goldgelb sein. Du kannst Back-Camembert auch im Backofen oder im Airfryer zubereiten. Betupfe ihn dann vorher mit etwas Öl.

Serviere dazu Preiselbeermarmelade und saisonalen Salat.



## Diverses

