



# Gebackener Camembert



## Zutaten

- 1 Ei
- 1 Camembert
- 1 Ziegenkäse
- Salz und Pfeffer
- Paniermehl
- Nüsse
- Körner
- Cornflakes
- Öl für die Pfanne

## Zubereitung

----- 1 -----

Das Ei auf einem Teller aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Paniermehl in einen zweiten Teller geben.

Den Camembert mit Ziegenkäse vermengen, zu kleinen Bällchen formen und in das Ei tunken.

Dann panieren, zurück in das Ei tunken und nochmals panieren.

----- 2 -----



Öl in einer Pfanne erhitzen und den Camembert darin von allen Seiten goldgelb braten.

