



Vorspeise oder Dessert

# Camembert in Nusskruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Camembert  
70 gr Baumnüsse gemahlen  
2 Eiweiss  
4 EL Paniermehl  
2 EL Bratbutter

**Sauce:**

150 gr getrocknete Aprikosen  
1 EL Bienenhonig  
1 Zitrone (respektive Saft einer 1/2 Zitrone)  
1 Prise Salz

Zubereitung:

**Sauce:**

Aprikosen

Die getrockneten Aprikosen in ca. 3 dl Wasser 3 Stunden einweichen lassen. Danach im Einweichwasser weichkochen. Danach die weichgekochten Aprikosen mit dem Stabmixer fein pürieren.

Honig, Zitronensaft, Prise Salz

Die Aprikosensauce mit Honig, Zitronensaft einer halben Zitrone sowie der Prise Salz würzen. Wenn die Sauce zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen.

**Camembert:**

Camembert

Camembert in Portionenstücke (Scheiben) schneiden und danach für mindestens 15 Minuten in den Tiefkühler legen.

Nüsse und Paniermehl

Die geriebenen Nüsse und Paniermehl gut vermischen.

Eiweiss

Die gut gekühlten Camembert-Scheiben im Eiweiss und danach im Nuss-/Paniermehlgemisch wenden in der Bratpfanne in Butter goldgelb backen.

Küchenpapier

Die gebackenen Käsestücke kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Aprikosensauce anrichten.

**Tipp: oder Variante:** Diese köstlichen Käsestückchen können als Beilage auf einem Salat angerichtet und als Vorspeise kredenzt werden.