



## ***Gebackener Camembert mit Kartoffel-Kresse-Salat***

Du brauchst:

- ✓ 150 g Kartoffel
- ✓ ¼ Bund Kresse
- ✓ ¼ Zwiebel
- ✓ 1 EL Essig
- ✓ 1 EL Öl
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ 200 g Camembert
- ✓ 2 Eier
- ✓ 500 ml Öl
- ✓ 100 g Semmelbrösel

Tipps und Tricks:



Zeitaufwand: ca. 30 Minuten

Gebackener Camembert: 3,75 €

Kartoffel-Kresse-Salat: 1,10 €

### Zubereitung:

Koche die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weich. Schneide die Zwiebel würfelig und die geschälten abgekühlten Kartoffel blättrig. Verrühre Essig, Salz, Pfeffer, Öl und vermische sie mit den Zwiebeln und Kartoffeln. Gib abgeschnittene Kresse dazu.

Versprude die Eier. Schneide den Camembert in Würfel. Tauche die Käsewürfel in Ei und Semmelbrösel ein. Erhitze das Öl in einem kleinen Topf. Frittiere die Käsewürfel im heißen Fett für ca. 30 Sekunden goldbraun.

