



## Feldsalat mit Camembert in Nussskruste

### Zutaten

- 100 g Camemberts
- 1 Ei(er)
- 2 EL Wasser
- 0,5 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 3 EL Haselnuskerne, gehobelt
- 2 EL Semmelbrösel
- 100 g Feldsalat
- 100 g Champignons, frisch
- 20 g Schalotten
- 250 g Rote Bete a.d. Glas
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 3 EL weißer Aceto Balsamico
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- 2 EL Walnussöl
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. Camemberts in jeweils 6 Ecken schneiden.
2. Ei(er) mit der Hälfte des Wassers und MAGGI Würzmischung 1 verquirlen. Haselnuskerne mit Semmelbrösel mischen. Camembertecken durch das verquirlte Ei ziehen und mit der Nussmischung panieren. Die Panade gut andrücken.
3. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Rote Bete vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
4. Für das Dressing MAGGI Gemüse Brühe mit dem restlichen Wasser (kochend) verrühren. Aceto Balsamico und THOMY Delikatess-Senf unterrühren. Walnussöl unterschlagen.
5. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Käseecken darin bei mittlerer Wärmezufuhr von jeder Seite goldbraun braten. Salat, Pilze, Schalotten und rote Bete mit dem Dressing mischen und auf Teller verteilen. Käseecken darauf anrichten und servieren. Dazu schmecken Preiselbeeren a.d. Glas.

#### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 9 g      |
| Energie       | 328 kcal |
| Fett          | 27 g     |
| Protein       | 11 g     |

🕒 29 Minuten

⊕ 4 Portionen