



Camembert mit Kräuter-Aprikosen

Zutaten (4 Personen):

- APRIKOSEN
- 12-15 Aprikosen
- 4 EL Honig
- 1 TL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- 10 EL Weißwein
- CAMEMBERT
- 200 g gehackte Mandeln
- 200 g Paniermehl
- 2 Eier
- 4 Camembert (à 200 g)
- 12 EL Rapsöl

Zubereitung:

- Aprikosen waschen, entkernen und in Spalten schneiden.
- Honig in einem Topf kurz erwärmen, so dass er verläuft.
- Aprikosenspalten zusammen mit "rische's Reise ans Mittelmeer" dazugeben und mischen, so dass sich der Honig auf den Aprikosen verteilt.
- Mit Wein ablöschen und ca. 3-5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- Mandeln mit Paniermehl in einer Schüssel mischen.
- Eier auf einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.
- Camembert rundherum erst im Ei und dann in der Panade wälzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und den panierten Käse von beiden Seiten ca. 3 Min. anbraten.
- Nach dem Braten den Käse auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann.
- Camembert mit den Aprikosen auf kleinen Tellern anrichten.