

GEFÜLLTER BRIE IM CORNFLAKES- MANTEL



Kantonaler Bäuerinnenverband
St.Gallen

Zutaten:

- ca. 100 g Cornflakes
- 2 gefüllte Brie à 140g von der Käsekonditorei Eberle
- 1 Ei

Zubereitung:

Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wallholz zerkleinern.

Den Brie in 10 gleiche Stücke schneiden. Im Ei und anschliessend in den Cornflakes wenden. In einer Bratpfanne mit Öl knusprig anbraten (nicht zu heiss werden lassen, sonst zerfällt der Käse).

Den Brie kurz auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen. Anrichten und geniessen.

Dazu passt ein Sommersalat. Ebenfalls fein für einen Apéro.



*Erlebnis
Nahrig*