



**Gutes für alle.**

## **Camembert-Ecken mit Honig-Pfeffer-Sauce für unter 2 Euro pro Person**

### **Zubereitung:**

1. Den Camembert in je vier „Kuchenstücke“ schneiden. Die Stücke in dem Mehl wälzen. Die Eier verquirlen und die Käsecken erst im Ei und dann im Paniermehl wenden. Die Käsecken zweimal panieren.
2. Für die Sauce den Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Wenn die Blasen kleiner werden, ½ TL Pfeffer dazugeben und mit dem Honig vermischen, danach mit der Gemüsebrühe ablöschen. 2 EL von der Sauce abnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Die Sauce im Topf so lange weiter köcheln lassen, bis sie etwa auf die Hälfte reduziert ist. Die Stärke mit den 2 erkalteten Esslöffeln der Sauce verrühren. Die Sahne zur Sauce in den Topf geben, aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Honigsauce auf den Tellern wie einen Spiegel auf tun und mit je 3-4 Camemberts und Pflücksalat anrichten.

### **Zutatenliste:**

2-3 HOFBURGER Camembert (à 125 g) oder ROI DE TREFLE  
Französischer Camembert  
2 EL GOLDÄHREN Dinkelmehl Type 1050  
2 GUT BIO Eier  
2 EL GOLDÄHREN Paniermehl  
5 EL GOLDLAND Bienenhonig, flüssig  
LE GUSTO Pfeffer  
600 ml LE GUSTO Brühe im Glas, Sorte: Gemüse  
300 g MILSANI Schlagsahne  
1 TL GOLDÄHREN Speisestärke  
LE GUSTO Jodsalz mit Fluorid  
125 g Bio-Pflücksalat

Portionen: 4

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

