

Flambierter Camembert

Den Käse vierteln, die Schnittflächen erst im Ei und dann im Paniermehl wenden. Anschließend in der heißen Butter kurz goldgelb braten.

Den Grappa in die Pfanne geben und anzünden.

Den Käse sofort auf Teller geben und mit den Trauben garniert servieren.

Tipp: den Alkohol und die Früchte-Deko kann man auch tauschen: Calvados mit Apfel, Williams mit Birne, etc..

Zutaten für 8 Portionen:

- 2 Camembert, rund
- 2 Ei(er), verquirl
- Paniermehl
- Butter
- Grappa, ca. ein Schnapsglas
- Weintrauben als Deko