

## Camembert Ecken



### Zutaten:

250g Camembert  
1 EL Mehl  
1 Ei  
100g Wallnüsse  
30g Butter  
100g Frischkäse  
1 EL Sahne  
50g Preiselbeeren

Die Rinde vom Camembert mit einem Messer abschaben. Camembert in Dreiecke schneiden. Die Ecken in Mehl wenden. Die Ecken in einem verschlagenem Ei wenden. Wallnüsse fein hacken aber nicht mahlen. Den Camembert in den Wallnüssen wenden. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Ecken darin kurz braten. Nicht zu lange weil sonst der Camembert ausläuft. Frischkäse mit Sahne glatt rühren und Preiselbeeren unterheben.