



Gebackener Camembert aus dem Air Fryer

Gebackener Camembert aus dem Air Fryer

1 Camembert

1 Ei

70 g Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

30 g Mehl

1 Teelöffel Paprikapulver (optional)

Salz, Pfeffer

Etwas Sprühöl

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Gebackener Camembert aus dem Air Fryer

1.

Das Ei in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl auf einen Teller geben. Panko etwas zerbröseln und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen und auf einen anderen Teller geben.

Den Camembert zuerst im Mehl wenden. Dann ins verquirlte Ei tauchen. Anschließend im Panko wenden, gut andrücken. (Für eine extra knusprige Schicht kann der Vorgang Ei + Panko wiederholt werden.)

Den panierten Camembert leicht mit Öl besprühen. Im vorgeheizten Air Fryer bei 180 °C für ca. 10 min. backen, bis die Kruste goldbraun und knusprig ist. Mit Preiselbeeren, Honig oder frischem Baguette servieren.