



## **Camembert-Medaillon gefüllt mit Trüffelschinken und Pesto**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

4 kleine runde Camemberts  
4 runde Scheiben Trüffelschinken  
1 EL Basilikumpesto  
1 EL Tomatenwürfel

1 EL Maismehl  
1 Ei  
1 EL zerbröselte Tortillachips  
1 EL Olivenöl

4 Scheiben Weiß- oder Toastbrot  
1 fein gehackte Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

### **Beilage:**

150 g Pflücksalat  
2 EL Balsamicoessig-Dressing

### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Camembert-Scheiben quer halbieren. Eine Scheibe Trüffelschinken auf den unteren Teil, eine zweite Scheibe auf den oberen Teil legen. Basilikumpesto mit Tomatenwürfeln mischen, auf der Camembert-Unterseite etwas anhäufen, mit der zweiten Camembert-Scheibe abdecken und leicht andrücken. In Maismehl rundum gut wenden, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, in zerbröselten Tortillachips wenden, etwas andrücken und Medaillons in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten.

Toastbrot in heißem Olivenöl mit gehacktem Knoblauch von beiden Seiten kurz anrösten. Auf einen flachen Teller legen, Camembert-Medaillon daraufsetzen, Pflücksalat daneben anhäufen, mit Balsamicoessig-Dressing überziehen.

### **Nährwerte pro Portion**

721 kcal – 42 g Fett – 42 g Eiweiß – 47 g Kohlenhydrate – 4 BE