

Panierter Brie

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.-

Nährwert pro Rezept

280 Kcal, 22 g Fett, 15 g KH

Zutaten

5 g Vollei

 Paniermehl

 Weissmehl

50 g Brie, portioniert

 Raclette Mix (RL Gewürz)

1

Käse würzen

im Weissmehl wenden

durch das Ei ziehen

ins Paniermehl drücken und

frittieren oder braten

Tipp

Als Vegivariante für den Grill.