



Bonne Maman®

## Gebackener Camembert mit Feigen-Senf-Dipp

### Zutaten für 4 Personen:

2 runde Camemberts (insgesamt ca. 250 g)  
etwas Mehl  
1 Ei (L)  
Pfeffer  
100 g Semmelbrösel  
Öl zum Frittieren

### Für den Dipp:

150 g Bonne Maman Feigen-Konfitüre  
50 g Dijon-Senfcreme  
1 TL feingehackter Estragon  
1 Prise Salz

### Außerdem:

1 Stiel Staudensellerie



### Zubereitung:

1. Camembert in kleine Ecken schneiden. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Ei mit etwas Pfeffer verquirlen. Jede Camembert-Ecke anschließend in Ei und in Semmelbröseln wenden. Kurz kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit Öl zum Frittieren erhitzen. Feigen-Konfitüre, Senfcreme und Estragon verrühren. Mit Salz abschmecken. Staudensellerie abspülen, putzen und in dünne Streifen schneiden.
3. Die Camembert-Ecken im heißen Öl goldbraun frittieren. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zusammen mit dem Feigen-Dipp und dem Staudensellerie anrichten.

**Zubereitungszeit ca. 35 Minuten**