



Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Brie-Bites mit Walnusskruste



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: ca. 180 kcal
Eiweiß: ca. 6,5 g Fett: ca. 14 g
Kohlenhydrate: ca. 6 g

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Ei verquirlen. Semmelbrösel mit den Walnüssen vermischen.
3. Jedes Brie-Stück zuerst durch das Ei ziehen, anschließend in der Walnuss-Brösel-Mischung wälzen, bis es rundum bedeckt ist.
4. Auf das Backblech legen und leicht mit Öl besprühen.
5. 10–12 Minuten backen, bis die Häppchen goldbraun sind.
6. Mit frischer Petersilie und Cranberrysauce servieren.

Zutaten für 8 Portionen :

Für 8 Bites:

- 1 Brie-Leib (ca. 200 g), in ca. 2,5 cm große Würfel geschnitten
- 60 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 30 g Semmelbrösel
- 1 Ei

Zum Servieren:

- gehackte kalifornische Walnüsse
- Cranberrysauce
- frische Petersilie