Karotten-Zwiebel-Camembert Taler

Die Verbindung aus herzhaftem Camembert und feinem Karotten-Zwiebelgranulat ist ein absoluter Genuss für alle Liebhaber der vegetarischen Küche. Die milde, natürliche Süße der Karotten trifft hier auf eine würzige Zwiebelnote und den herrlich schmelzenden Käse.

Dank der praktischen Basis sind die knusprigen Taler im Handumdrehen zubereitet – ganz ohne mühsames Schälen, Raspeln oder Tränen beim Zwiebelschneiden. Ummantelt von einer goldenen Semmelbrösel-Kruste und gefüllt mit cremigem Camembert, ziehen sie als warme Mahlzeit oder Snack garantiert alle Blicke auf sich.

Die Kombination ist nicht nur geschmacklich ein Highlight, sondern auch ein echtes Wohlfühl-Gericht: Karotten liefern wertvolle Ballaststoffe und Vitamine, während die aromatische Gewürzmischung mit Zwiebel und Curry für die perfekte Note sorgt.

Sie benötigen für 6 bis 8 Stk. Taler:

- 1 Camembert mit ca. 150 g
- 3 bis 4 EL BIO Karottengranulat
- 1,5 Tassen Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 TL BIO Zwiebelgranulat
- Salz, Pfeffer, Currypulver
- Olivenöl zum Anbraten

So wird’s gemacht:

1. **Karottengranulat vorbereiten:** Das BIO Karottengranulat mit dem warmen Wasser übergießen und ca. 10 bis 15 Minuten quellen lassen, bis es weich ist. Überschüssige Flüssigkeit danach leicht abgießen.
2. **Teig zubereiten:** Das eingeweichte Karottengranulat mit den Eiern, den Semmelbröseln, dem Zwiebelgranulat, Salz, Pfeffer und einer Prise Currypulver gründlich vermengen. Den Teig ein paar Minuten ruhen lassen, damit die Semmelbrösel binden. (Sollte der Teig zu feucht sein, noch einen Esslöffel Semmelbrösel unterrühren; ist er zu trocken, ein paar Tropfen Wasser dazugeben).
3. **Käse vorbereiten:** Den Camembert in kleine Ecken teilen.
4. **Füllen & Formen:** Aus der Karotten-Semmelbrösel-Masse kleine Portionen abnehmen, zu Kugeln formen und jeweils ein Stück Camembert in die Mitte geben, sodass der Käse vollständig vom Teig umschlossen ist. Den Teig zu flachen Laibchen drücken.
5. **Taler anbraten:** Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Taler vorsichtig jede 4 bis 6 Minuten goldbraun und knusprig braten. Auf der zweiten Seite die Hitze leicht reduzieren und die Pfanne kurz mit einem Deckel abdecken, damit der Käse im Inneren cremig schmilzt.
6. **Abtropfen:** Auf einer Küchenrolle kurz das überschüssige Öl abtupfen.
7. Warm mit Beilagen nach Wahl, wie bspw. Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht die BHG Betriebsmittel Handels GmbH & Co.KG.