



## Gebratener Romanasalat mit Camembert im Speckmantel und Rapsöl-Johannisbeerdressing

### Zutaten für 2 Portionen:

2 Camembert à ca. 125 g  
16 Scheiben Frühstücksspeck  
2 EL Johannisbeergelee  
1 EL Balsamessig, hell  
1 TL Senf, grobkörnig  
60 ml Rapsöl, kaltgepresst

Salz  
Pfeffer  
2 Römersalatherzen  
1 Bio-Zitrone, Schale  
40 g Haselnüsse  
6 EL Rapsöl



### Und so geht's:

1. Camembert vierteln und die Keile mit jeweils 2 Scheiben Speck umwickeln. Anschließend ca. 10 Minuten kühl stellen.
2. Für das Dressing 3 EL Wasser, Gelee, Essig und Senf in einer Schüssel glattrühren. Unter Rühren das kaltgepresste Rapsöl langsam zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Romanasalat putzen, waschen, trocknen und in Viertel schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Haselnüsse grob hacken. 4 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Salat darin von allen Seiten heiß anbraten. Haselnüsse und Zitronenabrieb zugeben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat auf Tellern anrichten.

4. Camembert in der noch heißen Pfanne mit restlichem Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Camembert auf dem Salat anrichten und alles anschließend mit Dressing beträufelt servieren.

Copyright: UFOP

**ufop**

Union zur Förderung  
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon 030/235 97 99 - 0  
Telefax 030/235 97 99 - 99  
E-Mail [info@ufop.de](mailto:info@ufop.de)  
Web [www.ufop.de](http://www.ufop.de)

**INFORMATION**  
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.