

LE ROND

CAMEMBERT GESCHMACK

Rezept-
HEFT

Violife
100% Vegan

GEBACKEN IM OFEN



VIELIFE LE ROND CAMEMBERT GESCHMACK AUS DER VERPACKUNG NEHMEN UND IN EINE RUNDE OFENFESTE FORM GEBEN.

MIT ETWAS OLIVENÖL BETRÄUFELN UND ETWAS FRISCHEN THYMIAN DARÜBER STREUEN.

IN DEN VORGEHEIZTEN BACKOFEN SCHIEBEN UND BEI **200°C** ETWA **5 MINUTEN** BACKEN.

HEIß MIT DEINEN LIEBLINGS-TOPPINGS SERVIEREN.



GEBACKEN IN DER MIKROWELLE



VIELIFE LE ROND CAMEMBERT GESCHMACK AUS DER VERPACKUNG NEHMEN UND IN EINE MIKROWELLENTAUGLICHE SCHALE, DIE GENAU DIE PERFEKTE GRÖÖE HAT, GEBEN ODER BEI EINER GRÖÖßEREN FORM EIN NEST AUS BACKPAPIER MACHEN.

MIT ETWAS OLIVENÖL BETRÄUFELN UND ETWAS FRISCHEN ROSMARIN DARÜBER STREUEN.

IN DIE MIKROWELLE STELLEN UND BEI 800W CA. 60-90 SEKUNDEN BACKEN.



FRITTIERT



VIO LIFE LE ROND CAMEMBERT GESCHMACK AUS DER VERPACKUNG NEHMEN UND HORIZONTAL IN ZWEI HÄLFTEN SCHNEIDEN.

ÖL IN EINER FRITTEUSE ODER EINEM GROßEN TOPF AUF **180°C** ERHITZEN.

IN EINER MITTELGROßEN SCHÜSSEL MEHL MIT HAFERDRINK, SALZ UND PFEFFER MISCHEN, SODASS EINE LEICHT DICKFLÜSSIGE MISCHUNG (WIE EIN DÜNNER PORRIDGE) ENTSTEHT. EINE ANDERE SCHÜSSEL MIT PANKO-SEMMELBRÖSELN BEREITSTELLEN.

VIO LIFE LE ROND CAMEMBERT GESCHMACK ZUNÄCHST IN DIE MEHLMISCHUNG UND DANN IN DIE PANKO-SEMMELBRÖSEL EINTAUCHEN, BIS ER GLEICHMÄßIG ÜBERZOGEN IST. FÜR ALLE STÜCKE WIEDERHOLEN.

JEDES PANIERTE STÜCK IN HEIßEM ÖL FRITTIEREN, BIS DIE PANKO-SEMMELBRÖSEL GOLDBRAUN SIND, MAX. **1 BIS 2 MINUTEN**. MIT EINEM SCHAUMLÖFFEL HERAUSNEHMEN UND ZUM ABTROPFEN AUF KÜCHENPAPIER LEGEN. HEIß MIT DEINEN LIEBLINGS-TOPPINGS SERVIEREN.



IM OFEN IN VEGANEM BLÄTTERTEIG GEBACKEN



VIOLIFE LE ROND CAMEMBERT GESCHMACK AUS DER VERPACKUNG NEHMEN.

AUF EINEM MIT BACKPAPIER AUSGELEGTEM BLECH EIN BLATT BLÄTTERTEIG (AUS DEM TK-REGAL, ANGETAUT) CA. 3MM DÜNN AUSROLLEN UND DEN VIOLIFE LE ROND CAMEMBERT GESCHMACK IN DIE MITTE LEGEN.

SEITEN EINFALTEN UND EINE KLEINE TASCHE SCHAFFEN, UM DEN VIOLIFE DARIN EINZUSCHLIEßEN. KANTEN MIT WASSER BEPINSELN UND DAMIT VERSCHLIEßEN. UMDREHEN UND MIT EINEM SCHARFEN MESSER IN DIE OBERSEITE DES TEIGS EIN WINDRAADMUSTER ODER KREUZLINIEN EINRITZEN.

MIT ETWAS OLIVENÖL BETRÄUFELN, IN DEN VORGEHEIZTEN BACKOFEN GEBEN UND BEI **200°C UMLUFT CA. **17-20 MINUTEN** GOLDBRAUN UND KNUSPRIG BACKEN.**

MIT EINEM GRÜNEN SALAT UND DEINEN LIEBLINGS-TOPPINGS SERVIEREN.



Violife

100% Vegan

Mehr leckere Rezepte auf

VIOLIFEFOODS.COM

