

Gebackene Champignons



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	3 Esslöffel
Rohe Hühnereier	1 Stk.
Pflanzenöl	Etwas / nach Bedarf
Semmelbrösel / Paniermehl	6 Esslöffel
Champignons	500 g
Salz	2 Prise(n)

Zubereitung:

Pflanzenfett in der Fritteuse auf ca. 130°C erhitzen

Champignons mit Küchenpapier putzen

Mehl in eine große Schüssel mit Deckel geben

Champignons hineingeben, Deckel schließen und schütteln

Eier mit Salz verquirlen und darüber gießen, schütteln

Semmelbrösel darüber geben und erneut schütteln

Champignons auf 3 Partien in die Fritteuse geben

ca. 10 min. garen lassen

mit Sauce Tartar servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at