

GEBACKENE CHAMPIGNONS

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 650 g Champignons
- etwas griffiges Mehl
- 3 Eier
- Semmelbrösel / Paniermehl
- etwas Salz

- Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Champignons waschen, putzen, große Pilze halbieren. Die Eier aufschlagen, salzen und mit der Gabel versprudeln. Anschließend Champignons in Mehl wenden und in die gesalzenen Eier tauchen. Nun mit Semmelrösel bedecken und diese fest andrücken. Danach werden die Champignons in Öl goldgelb gebacken und mit Zitronenscheiben, Dill, Sauce Tartar und Salat serviert.