Champignons frittiert

Mit einfachen Rezepten schnell was Leckeres zaubern: Die frittierten Champignons sind im Nu zubereitet und noch schneller verspeist!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

700 g	Champignons
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die frittierten Champignons die Champignons nicht waschen, aber gut putzen. Große Champignons halbieren. Drei Suppenteller bereitstellen. Die Eier in einen der Teller schlagen, mit Salz würzen und mit der Gabel leicht verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in die beiden anderen Teller füllen.

2. Die Champignons nun zuerst durch das Mehl ziehen und wenden, dann durch die Eier und zum Schluss durch die Semmelbrösel. Die Semmelbrösel andrücken, aber nicht zu fest, am besten mit den Fingerspitzen leicht einklopfen.

3. Eine Pfanne mit reichlich Öl erhitzen (mittlere Hitze). Die Champignons portionsweise darin von allen Seiten ausbacken lassen, anschließend auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben.

Tipp

Die frittierten Champignons mit Dips nach Belieben servieren, zum Beispiel Sauce Tatar, Schnittlauchsauce, Kräuterdip, Salsasauce oder einfach Ketchup und Mayonnaise. Dazu schmeckt

ein frischer gemischter Salat. Als Dekoration kann man Zitronen- oder Limettenscheiben und frische Kräuter verwenden.