

Champignons gebacken

Die gebackenen Champignons sind schnell zubereitet und eine köstliche vegetarische Speise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Champignons
2 Stk.	Eier
4 EL	Milch
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
	Öl

Zubereitung

1. Zuerst die **Champignons** putzen und je nach Größe halbieren.
2. Die Eier mit Milch verquirlen und salzen. In Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Teller anrichten und mit Sauce Tartare servieren.
4. Ein einfaches Sauce Tartare Rezept findest du [hier](#).

Tipp