Champignons mit Käsepanier

Die gebackene Champignons mit Käsepanier und zarten Pilzaroma gelingen mit unserem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

800 g	Champignons (frische)
1 Stk.	Zitrone
	Salz
150 g	Käse (gerieben)
5 Stk.	Eier
60 g	Semmelbrösel
4 EL	Mehl
	Öl

Zubereitung

1. Um gebackene **Champignons mit Käsepanier** zuzubereiten, die Pilze putzen und waschen. Mit etwas Salz würzen und mit dem frischen Saft einer Zitrone beträufeln.

2. Für die Käsepanier den geriebenen Käse mit den Eiern verquirlen und den Semmelbröseln verrühren. Die Champignons zunächst in Mehl wenden und dann mehrmals in der Käsepanade wenden. Im heißen Öl bei zirka 175 °C, schwimmend, goldbraun backen.

Tipp