Gebackene Champignons aus der Heißluftfritteuse

Gebackene Champignons aus der Heißluftfritteuse sind mit diesem Rezept einfach und schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min



Zutaten

250 g	Champignons
60 g	Mehl
1 Stk.	Ei
60 g	Semmelbrösel
	Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
	Salz

Zubereitung

1. Um **gebackene Champignons aus der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, zuerst die Pilze putzen. Das Ei in einer flachen Schale oder Teller verquirlen, Mehl und Semmelbrösel in je einem Teller nebeneinander aufstellen.

2. Jetzt die Champignons in Mehl, Eier und Semmelbröseln panieren. Mit wenig Öl bepinseln oder besprühen und in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse geben. Bei 180 °C etwa 10-12 Minuten goldbraun frittieren. Von der Fritteuse nehmen, anrichten und vor dem Servieren mit Salz würzen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen



Tipp