Gebackene Champignons

Die gebackenen Champignons sind eine köstliche Beilage zu Fisch, Fleisch und Gemüse. Das Rezept wird noch besser, wenn man etwas geriebenen Parmesan in den Teig mischt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

400 g	Champignons
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier (verquirlt)
150 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Eine modern deftige Variante und Fingerfood zugleich sind die **gebackenen Champignons**. Zu Beginn etwas Zeit darauf verwenden, die frischen Champignons zu putzen.

2. Holzige Teile wie auch den Stiel per Hand herausdrehen. Drei Teller bereitstellen. Einen Tellers mit Mehl, einen mit Ei und einen mit Semmelbröseln füllen. Eier vorab verquirlen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Die Champignons zuerst durch das Mehl ziehen, dann Ei und zum Abschluss Semmelbrösel. Eine tiefe Pfanne mit Pflanzenöl befüllen und erhitzen. Champignons schwimmend backen, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Herausnehmen und auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tipp

Zu gebackenen Champignons Zitronenspalten oder eine deftige Sauce-Tartar anbieten.