

FRITTIERTE CHAMPIGNONS



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



Zutaten:

- 10 große Champignons
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 1 EL Milch
- Salz und Pfeffer
- Paniermehl



Zubereitung:

Das Ei mit Mehl, Milch, Pfeffer und Salz verquirlen, sodass ein dünner Teig entsteht. Die Champignons putzen (hierfür kein Wasser verwenden) und anschließend erst im Teig und dann in Paniermehl wenden, bis sie gleichmäßig mit der Panade bedeckt sind.

Die panierten Champignons in der Fritteuse bei ca. 150° C ca. 3-4 Minuten garen oder in einem Topf mit viel Frittierfett braten.

Tipp:

Mit Zaziki, Ofenkartoffeln und einem gemischten Salat servieren.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik


HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE