Panierte Champignons

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (1 Person)

» 200g Champignons
» 1 EL Mehl
» 1 EL Semmelmehl
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» Öl
» 1 Bd. Dill
» 2 Tomate(n)
» 100g Quark
» 100g Saure Sahne
» 200g Blattsalat (gemischt)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Champignons putzen und säubern, die Stiele abtrennen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf einen Teller geben. Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen. Pilze nacheinander in Mehl, Eiern und Semmelbröseln wenden.

2. Pilze in heißem Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Quark, Sahne, Tomatenwürfel und Dill mischen. Blattsalate auf einem Teller anrichten. Pize darauf geben und Dip dazu reichen.

angelegt am: 20.02.2004 Rezept-Nr: 979

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke