

# Panierte Champignons

Pilz-Gerichte » Champignon-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