

Frittierte Champignons

Pilz-Gerichte » Champignon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Ei(er)
- » 125ml Bier
- » 50g Mehl
- » 20g Parmesan
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1/4 Bd. Schnittlauch
- » 5-6 Blätter Basilikum
- » 40g Salatmayonnaise
- » 60g Vollmilchjoghurt
- » Salz & Pfeffer
- » 1-2TL Zitronensaft
- » 1/2 Friseesalat
- » 2 Tomate(n)
- » 1/2-1l Öl
- » 300g Champignons

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Ei trennen. Eigelb, Bier, Mehl und geriebenen Käse zu einem glatten Teig verrühren und etwas ausquellen lassen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Schnittlauch und Basilikum fein schneiden.

2. Mayonnaise, Joghurt, Knoblauch und Kräuter, bis auf einige Kräuter zum Bestreuen, verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Salat in grobe Stücke zupfen. Tomaten in dünne Spalten schneiden.

3. Öl in einem hohen Topf auf ca. 180°C erhitzen. Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben. Champignons mit einer Gabel in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und im heißen Öl goldbraun backen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Salatblätter und Tomatenspalten auf vier Tellern verteilen. Frittierte Champignons mit der Soße darauf anrichten. Mit restlichen Kräutern bestreut servieren.

Nährwerte: 270kcal/E8g/F19g/KH13g pro Portion

angelegt am: 16.03.2003

Rezept-Nr: 271

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