



## Champignon-Hamburger

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g grosse Champignons
- 2 Eier
- 1 Bündel Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- Paniermehl
- Streuwürze
- Öl zum Braten

### ZUBEREITUNG

Champignons mit der Röstiraffel schaben. Von Hand etwas ausdrücken.

In einer Schüssel die Eier schaumig rühren und würzen. Die Champignons, die gehackte Zwiebel und Petersilie begeben und gut mischen. Soviel Paniermehl darüber streuen, bis eine formbare Masse entsteht.

Runde, flache Kuchlein formen und im heissen Öl auf jeder Seite etwa 5 Minuten backen.

Servieren: Mit Gemüse oder Salat.