



Champignon-Croquettes

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250g Kartoffeln, gekocht
- 250g Champignons
- 50g Sbrinz, gerieben
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- Butter, Öl

ZUBEREITUNG

Champignons fein hacken und in heisser Butter dünsten. Abkühlen lassen. Kartoffeln durch das Passevite drehen und mit den Champignons und dem Ei vermengen. Würzen. Aus dieser Masse Croquettes formen. Mit Eigelb bestreichen und im Paniermehl wälzen. In der Bratpfanne im heissen Öl rundherum goldgelb backen. Servieren: Mit verschiedenen Gemüsen oder als Fleischbeilage.