



Champignons im Bierteig

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- 3EL Mehl
- 1 Ei
- 2–3dl Bier
- Salz, Backfett oder Öl

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Ei, Bier und Salz einen geschmeidigen, dickflüssigen Teig herstellen. Die Champignon-Stiele etwas zurückschneiden. Die Champignons im Teig wenden und im heissen Fett je nach Grösse ca. 3 Minuten schwimmend backen. In einem Sieb oder auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen. Servieren: Mit Mayonnaise, Oliven, grünem Salat etc.

