



Panierte Champignon-Schnitzel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750g Riesen-Champignons
 2 Eier
 50g Käse, gerieben
 Paniermehl
 Salz, Pfeffer, Öl

ZUBEREITUNG

Champignons in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier schaumig rühren, würzen und den Käse daruntermischen. Die Champignon-Scheiben zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden. Im heißen Öl auf beiden Seiten 2–3 Minuten backen. Variante: Statt Käse feingeschnittenen Schnittlauch unter die Eier mischen.