

Champignon-Burger

Zutaten:

500 gr. grosse Champignons weiss oder braun

1 Ei

1 El. Petersillie gehackt

1/2 El. Thymian gehackt

Paniermehl nach Bedarf

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Champignons an der Röstiraffel raffeln. Mit etwas Fett oder Butter kurz anbraten. Saft abgiessen, Champignons auskühlen lassen, danach mit den restlichen Zutaten mischen.

Soviel Paniermehl beifügen bis die Masse formbar ist. Runde, flache Küchlein formen und im heissen Öl oder Butter beidseitig braten.

Passt zu Salat oder Gemüse. Kleine Küchlein eignen sich auch als Apéro.



En Guete

