

Panierte Champignons aus der Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

- 650 g Champignons
- 100 g Weizenmehl
- 4 Eier (Gr. L)
- 4 EL Milch
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer



Zum Frittieren:

- 500 ml Rapsöl

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Spüle die Champignons ab und schneide den Stiel kurz.
2. Schlage die Eier in eine Schüssel und verquirle sie mit der Milch und den Gewürzen.
3. Wälze die Champignons zuerst in Mehl, dann in Eier-Milch und anschließend in Paniermehl. Wenn du viel Panade möchtest, dann wälzt du die Pilze nochmal in Ei und dann noch mal in Paniermehl.
4. Erhitze das Öl in einer Pfanne. Backe die Champignons darin bei mittlerer Hitze aus.
5. Sie sollten goldgelb sein. Lege die frittierten Pilze anschließend zum Abtropfen auf Küchenpapier.

6. Serviere sie mit einem leckeren Dip.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

