

Panierte Champignons aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Champignons
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 60 g Semmelbrösel
- Olivenöl



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Putze die Champignons. Verquirle das Ei mit Salz.
2. Wälze die Champignons im Ei und anschließend in den Semmelbröseln.
3. Heize den Airfryer für 4 Minuten auf 180 Grad vor.
4. Lege die Champignons in den Korb deiner Heißluftfritteuse. Besprühe oder betupfe sie mit Öl.
5. Backe sie für 15 Minuten goldgelb.

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

