



MAGIC MUSHROOMS



ZUTATEN:

10 mittelgroße Champignons
etwas Mehl
2 Eier
etwas Paniermehl
etwas Salz und Pfeffer
1,5 l Frittieröl
100 g griechischer Joghurt
2 EL #buttrige Kräuter

ZUBEREITUNG:

Die Pilze werden geputzt und die Enden von den Stielen werden leicht abgeschnitten. Die Champignons schickst Du jetzt durch die Panierstraße aus Mehl, den mit Salz und Pfeffer gewürzten verquirlten Ei und danach durch die Semmelbrösel.

Die panierten Champignons werden danach im 170 °C heißen Frittieröl einfach für 2-3 Minuten frittiert bis sie von allen Seiten goldbraun sind.

Danach legst Du sie zum leichten Abkühlen und Abtropfen auf etwas Küchenkrepp und rührst dann den Dip, bestehend aus dem griechischen Joghurt und der buttrigen Kräutermarinade der Sizzle Brothers an (die hierfür besser nicht sein kann).

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.