

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:58:15 CET

Beschreibung

Zutaten

600g frische Champignons, Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 0,3 l Helles Bier, StreuwÄ¼rze, FritÄ¼re

Zubereitung

Mit WeiÄ¼wein, Maizena, Ei und Bier einen glatten Teig bereiten.

Die Champignons mit StreuwÄ¼rze, Salz und Pfeffer wÄ¼rzen und mit Mehl bestÄ¼uben.

Im Teig wenden und in mÄ¼Ä¼ig heiÄ¼er FritÄ¼re backen. Mit Tomatensauce servieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
EiweiÄ¼		Kohlehydrate	