

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

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