



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Gebackene Champignons

Zubereitung

1. Die Champignons zuputzen und wenn nötig die holzigen Teile des Stiels wegschneiden.
2. Zum Panieren die Champignons in Mehl, verquirltem Ei und anschließend in Semmelbröseln wälzen.
3. In einer tiefen Pfanne beide Öle (Olivenöl und Pflanzenöl) erhitzen und die Champignons darin schwimmend ausbacken, bis sie eine schöne braune Farbe haben.
4. Herausheben, etwas abtropfen lassen und gemeinsam mit einem Dip aus Sauerrahm, gepresster Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer servieren.

Durch die Mischung der Öle werden die gebackenen Champignons noch schmackhafter!

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/leckermaeulchen.wordpress.com

Zutaten

4 Personen

BONA Olivenöl

BONA Pflanzenöl

500 g Champignons

100 g Mehl

2 Eier

100 g Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

250 g Sauerrahm

1 Knoblauchzehe