Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Champignons in Kürbiskernpanade mit Sauce Tartare

Zubereitung

1. Wenn nötig Champignons waschen und putzen
2. 3 breite Behälter zum Panieren vorbereiten
3. 3 Eier miteinander verquirlen
4. Kürbiskerne grob hacken und zu den Semmelbröseln hinzugeben
5. Champignons zuerst durch Mehl, Eier und Kürbissemmelbrösel ziehen
6. Goldbraun im schwimmend BONA Pflanzenöl herausbacken
7. Mit Sauce Tartare servieren

Zutaten

(für 4 Portionen):

- 500 g Champignons
- Mehl
- 3 Eier
- Semmelbrösel
- Kürbiskerne
- BONA Pflanzenöl zum Herausbacken
- Sauce Tartare