

## Frittierte Champignons

### Zutaten für 4 Personen

20		Champignons, mittelgross	Putzen (nicht abspülen)
1		Ei	Verquirlen
100	g	Paniermehl	Bereitstellen
			Champignons zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden
5	dl	Frittieröl	In Pfanne oder Friteuse auf 180°C erhitzen. Champignons portionenweise goldbraun frittieren. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen.
		<b>Servieren</b>	Etwas Salatsauce auf vier Teller geben
1		Chicorino rosso	Zwei bis drei Blätter pro Teller auf Salatsauce legen
			Je 5 frittierte Champignons auf Salatblätter legen. Mit Tatarsauce servieren

