Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Champignonküchlein mit Schinken

Ein Rezept von Champignonküchlein mit Schinken, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	kleine feste Champignons
50 g	gekochter Schinken
75 ml	Milch
	Salz, schwarzer Pfeffer
4 EL	Öl
1 TL	Kapernsud (aus Kapern im Glas)
1	Frühlingszwiebel
2	Eier
75 g	Mehl
	Cayennepfeffer
125 g	saure Sahne
1 EL	kleine Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons putzen, abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und nur das Weiße und Hellgrüne in kleine Würfel schneiden. Schinken klein würfeln.

2. Die Eier trennen. Eigelbe, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

3. Pilze, Frühlingszwiebel und Schinken unter den Teig rühren. Nacheinander jeweils 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, pro Puffer 1-2 EL Teig hineingeben. 10 Küchlein in 2 Portionen von jeder Seite 2-3 Min. braten. Die fertigen Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 100° (Umluft 80°) warm halten.

4. Die saure Sahne mit Kapernsud, Salz und Pfeffer verrühren und zuletzt die Kapern unterheben. Den würzigen Dip zu den warmen Küchlein servieren.