

Rezept

Champignonküchlein mit Schinken

Ein Rezept von Champignonküchlein mit Schinken, am 09.06.2026

Zutaten

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