

Gebackene Champignons im Air Fryer

400 g Champignons
100 g Mehl
2 Eier
100 ml Sahne
Salz & Pfeffer
200 g Paniermehl
Öl



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Champignons putzen und ggf. etwas vom Stiel abschneiden.

Eier, Sahne, Salz und Pfeffer miteinander in einer Schüssel verquirlen.

Champignons zuerst in Mehl, dann in der Ei-Mischung und zuletzt in Paniermehl wälzen.

Anschließend auf die beiden Bleche mit gelochtem Backpapier verteilen und mit etwas Öl einpinseln.

Programm „Airfy“ für ca. **12-14 min.** je nach gewünschter Knusprigkeit/Farbe einstellen, nach der Hälfte der Zeit beim Piepton die Bleche austauschen.

Tipp:

Wer mag, kann sie auch doppelt panieren und ggf. statt Paniermehl (teilweise) zerkleinerte Cornflakes verwenden.