

Vegetarische Champignonkroketten mit Zitrone

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hausgemachte Champignonkroketten, als schmackhafter Snack, kleine Vorspeise oder Zwischenmahlzeit

Zutaten

- Für die Kroketten:
 - 250 g weiße Champignons
 - 4 Scheiben Toastbrot, ohne Kruste
 - 30 g Butter
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 2 EL Petersilie, gehackt
 - 50 ml Milch
 - Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Für die Panade:
 - 2 EL Mehl
 - 2 ganze Eier
 - 2 EL Milch
 - 100 g Paniermehl
 - 2 EL Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und in der heißen Milch einweichen.

Schritt3

Die Champignons zunächst mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, nicht waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen, die vorbereiteten Champignons dazu geben, 10 min.ca. schmoren lassen.

Schritt6

Die Brotwürfel etwas ausdrücken und mit den angeschmorten Champignons mischen; die gehackte Petersilie dazu geben, nachschmecken.

Schritt7

Die Masse zu einer Rolle mit 2,5 cm Durchmesser formen und in

Schritt8

6 - 7 cm lange Kroketten schneiden, in Mehl gemischt mit Speisestärke wälzen.

Schritt9

Die Eier mit der Milch verklappern, die Kroketten durchziehen und mit Paniermehl panieren, etwas andrücken. In heißem Pflanzenfett 6 - 8 min. appetitlich braun und knusprig frittieren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Heiß und knusprig mit Zitronensechsteln servieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** champignons, fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-champignonkroketten-mit-zitrone/>