MARLEY SPOON

Gebackene Champignons

mit Ajvar-Dip und Fladenchips

20-30min 2 Personen

Vegetarier aufgepasst: Heute zaubern wir eines unserer Lieblingsgerichte von Mama! In der Pfanne gebackene Champignons, begleitet von knusprigen Knoblauch-Fladen und frischem Salat. Statt der obligatorischen Sauce tartare gibt es bei uns einen erfischend, würzigen Ajvar-Joghurt-Dip. Der sorgt für ein fruchtig-pikantes Aroma, dank des griechischen Joghurts ist er besonders cremig, liegt aber nic...

Was du von uns bekommst

- Champignons
- Alles im Grünen
- Eier [3]
- Ajvar
- griechisches Joghurt [7]
- Semmelbrösel [1]
- frische Petersilie
- Fladenbrot [1,11]
- Salatmix
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Butter [7]
- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Knoblauchpresse

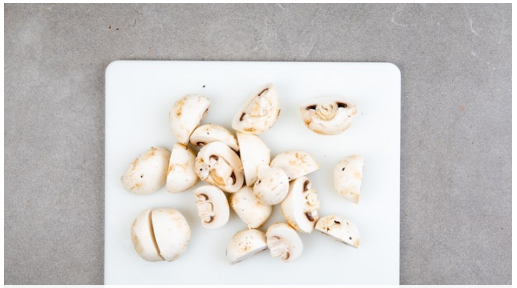
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion
Kalorien 795.0kcal, Fett 42.5g, Eiweiß 26.6g, Kohlenhydrate 73.2g

1. Fladen backen

Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. **Knoblauch** schälen und pressen oder sehr fein hacken. Mit 1EL zimmerwarmer Butter und Salz vermengen. **Fladen** in 1,5cm breite Streifen schneiden und mit **Knoblauchbutter** bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backrohr für ca. 8-10Min. knusprig backen.



2. Champignons schneiden

Lange Stiele der **Champignons** abschneiden und **Champignons** halbieren.

3. Panier mischen

1Ei mit einer Gabel in einem tiefen Teller verquirlen. In einem weiteren Teller **Semmelbrösel** mit der **Gewürzmischung**, 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen. **Champignons** nun erst mit dem **Ei** bedecken und dann in den **Semmelbröseln** wenden. Sie sollten von allen Seiten bedeckt sein. Übriges Ei wird kann am nächsten Tag zum Frühstück gegessen werden.

4. Pilze braten

Eine große Pfanne mit 5-6EL Pflanzenöl hoch erhitzen. **Pilze** darin 7-8Min. scharf anbraten, dabei wenden sodass sie gleichmäßig garen. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Dip anrühren

Währenddessen **Petersilie** mit Stielen fein hacken. **Joghurt** mit **Ajvar**, **Petersilie**, Salz und Pfeffer verrühren.

6. Dressing mischen

Für das Dressing 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Wasser, Salz und Pfeffer verrühren. Mit dem **Salat** vermengen. **Salat**, **Pilze** und **Fladenchips** auf Tellern anrichten. **Ajvar-Dip** dazu reichen und **Pilze** und **Fladenchips** in den **Dip** tunken.