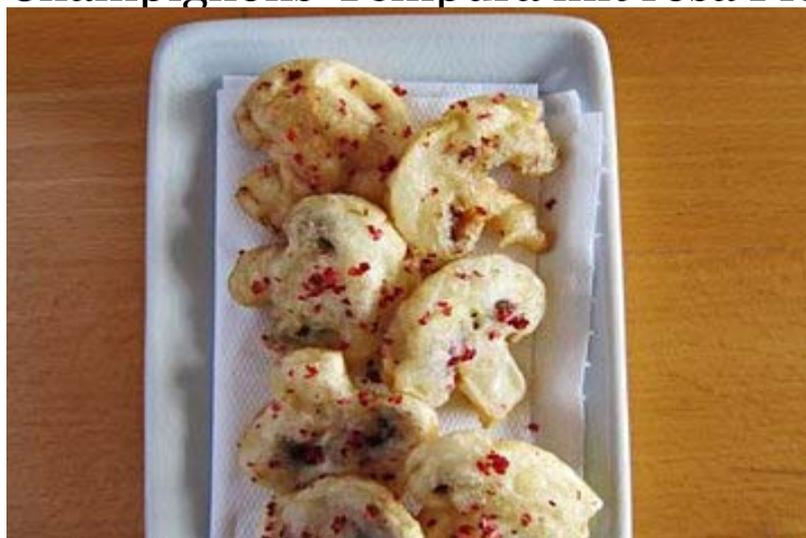


Champignons-Tempura mit rosa Pfeffer



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	190 kcal
-----------	----------

Eiweiss:	2 g
----------	-----

Fett:	13 g
-------	------

Kohlenhydrate:	1 g
----------------	-----

Zutaten für 4 Portionen

200 g	Champignons
1 TL	rosa Pfeffer
1 EL	Zitronensaft
70 g	Maisstärke
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
ca.	6 EL Wasser
1	Eiweiss
	Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Pilze in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Pfeffers dazumahlen. Mit dem Zitronensaft mischen. Stärke, Backpulver und Salz mischen. Mit dem Wasser verrühren. Eiweiss halbsteif schlagen, begeben, zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Pilze durch den Teig ziehen. Im ca. 180 °C heissen Öl ca. 1 Minute knusprig frittieren. Auf Haushaltspapier geben. Restlichen Pfeffer darübermahlen, sofort servieren.