

# Champignons mit Joghurtsauce (Air Fryer)



## Zutaten für 2-3 Personen:

300 g kleinere Champignons  
(brutto)

2-3 TL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Joghurtsauce:

1 Naturjoghurt

1-2 TL Zitronensaft

1 EL fein gehackte Petersilie

1/2 TL getrockneter Oregano

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Champignons putzen  
(bei uns werden die  
Pilzfüße leicht eingekürzt  
und die Pilze dünn  
geschält), in eine Schüssel  
geben und mit dem  
Olivenöl beträufeln. Gut  
durchmischen.

2. In einer Lage in den  
Frittierkorb einfüllen, den  
Air-Fryer-Deckel vor-  
schriftsmäßig schließen,  
auf *Air Fryer* schalten und  
die Zeit auf 12-15 min  
einstellen, bei einer  
Temperatur von 204°. Nach  
Garende Gerät mit *Cancel*  
ausschalten. Deckel öffnen  
und Champignons in eine  
Schüssel geben. Leicht  
salzen und pfeffern,  
durchmischen.

3. Für den Dip einfach alle  
Zutaten verrühren.

## Hinweise:

Zu große Champignons  
einfach halbieren oder  
vierteln.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25  
min, Gesamtzeit ca. 40 min,  
Vorspeisen, vegetarisch,  
Pilze, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 25.01.2023