

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

500 g Austernpilze

Mehl

4 Stk. Eier

Semmelbrösel

Frittierzett

125 g Topfen

250 ml Naturjoghurt

frische Kräuter

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

## Panierte Austernpilze mit Joghurt-Dipp

**Zubereitung****Panierte Austernpilze**

- Austernpilze zerteilen.
- In Mehl wenden.
- Eier versprudeln und die bemehlten Pilze darin wenden.
- Die Pilze in Brösel rundum wenden.
- Im heißen Fett werden die Pilze goldgelb gebacken.

**Joghurt Dipp**

- Joghurt, Topfen und die frischen Kräuter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Mein persönlicher Tipp**

Panierte Pilze erst nach dem Herausbacken salzen, ansonsten werden sie matschig.:

**Sabine Jäger**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Sabine Jäger: *Privatrezept*