

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Austernpilze
Mehl
4 Stk. Eier
Semmelbrösel
Frittierfett
125 g Topfen
250 ml Naturjoghurt
frische Kräuter
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

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

Sabine Jäger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Sabine Jäger: *Privatrezept*

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.