

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

Panierte Austernpilze mit Joghurt-Dipp



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Sabine Jäger: *Privatrezept*