



**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

#### 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: *Privatezept*



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftscode für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

