

Gebackene Austernpilze

2 – 3 Personen

Menge	Zutaten
400 g	Austernseitlinge
100 g	Vollkornmehl
1 ½ Stk	Ei
100 g	Vollkornbrösel
2 g	Salz
400 ml	Pflanzenöl

Die Pilze trocken säubern, in Mehl wenden, in das gesalzene und versprudelte Ei tauchen, in den Bröseln wenden und in heißem Pflanzenöl (ca. 150°C) je nach Dicke 4-5 Minuten herausbacken.

Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und servieren. Am Teller salzen. Dazu passt Kräuterjoghurt und Salat.

