

Gebackene Pilze

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Knoblauchzehen	2 Stk.
Frische Pilze	500 g
Semmelbrösel / Paniermehl	200 g
Weizenmehl (glatt)	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Schimmelkäse	100 g
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig schwarz	1 Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Pilze in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden, Eier mit Salz versprudeln, Pilze in Mehl, Eier und Brösel wenden und goldbraun backen.

Sauce:

Dotter, gehobelten Schimmelkäse (z.B. Österkron) , Schlagobers, zerdrückten Knoblauch mit Mixer aufschlagen, kurz aufkochen, abkühlen und mit einem Schuss balsamicoessig abschmecken.

Sehr gut dazu schmecken Preiselbeeren und Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-540-Gebackene-Pilze.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at