

Panierte Parasolpilze



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Parasolhut / Parasolhüte	8 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Fett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rezept für gebackene Parasolpilze:

Zuerst die Parasolhüte putzen. (kein Wasser verwenden)

Dann salzen, pfeffern und in Mehl wälzen.

Anschließend durch verquirltes Ei ziehen, daraufhin in Semmelbröseln wenden und in heißem Fett schwimmend auf beiden Seiten goldbraun backen.

Dazu passt hervorragend: Mayonnaise, Sauce Tartar oder Cocktailsauce.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-945-Panierte-Parasolpilze.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at