



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

.....

Saison: Frühling Sommer

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina

Höfelmaier

.....

Zutaten

.....

600 G Kräuterseitlinge

.....

120 G griffiges Mehl

.....

3 mittelgroße Eier

.....

ETWAS Milch

.....

130 G Semmelbrösel

.....

30 G fein geriebener Bergkäse

.....

Thymian

.....

Salz

Pfeffer

Paprika edelsüß

150 ML Rapsöl

Zubereitung

1. Kräuterseitlinge längs in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Käse und 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet) vermischen.
3. Eier aufschlagen und mit der Milch sowie Salz und Pfeffer verquirlen.
4. 1 TL Paprikapulver und das Rapsöl verrühren.
5. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Die Pilzscheiben nacheinander in Mehl, Ei und der Bröselmischung panieren.
7. Die Hälfte des Paprikaöls auf dem Backblech verteilen, die Pilzscheiben drauflegen und mit Öl bepinseln.
8. Auf Sicht ca. 10 bis 12 Minuten im Backrohr backen.
9. Die Pilzschnitzerl aus dem Rohr nehmen, auf Küchenpapier legen und das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Dazu passen Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren sowie ein knackiger Salat.