

Nussige Austernpilze

Zutaten

200g Austernpilze,
2 Eier,
50g Paniermehl,
50g geriebene Haselnüsse,
Pfeffer und Salz,
Sonnenblumenöl oder Olivenöl zum Ausbacken

Zubereitung

Pilze putzen

Eier verquirlen, Haselnüsse und Paniermehl mischen und etwas Salz und Pfeffer dazugeben.

Austernpilze durch die Eimasse ziehen, im Paniermehl wälzen und im Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Alles auf Tellern anrichten und heiß servieren.