

Austernpilzschnitzel



Für 4 Personen

500g Austernpilze
20g Butter
1 kleine Zwiebel
Detersilie
2 Eier
Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Öl

1

Austernpilze in kleine Stücke schneiden, in Butter braten bis das Wasser verkocht ist und abkühlen lassen.

2

Pilze mit Zwiebel, Petersilie, Eiern, Semmelbrösel und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten.

3

In Portionen teilen, flachdrücken und in heißem Öl unter mehrfachem Wenden auf beiden Seiten goldbraun braten.

4

Abtropfen lassen und servieren.