Gebackene Steinpilze

Gebackene Steinpilze sind ein köstliches Pilz Gericht zur Schwammerlzeit. Selbst gesammelte Steinpilze aus dem Wald schmecken natürlich doppelt so gut!

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Steinpilze
2 Stk.	Eier
2 EL	Mehl
200 g	Semmelbrösel
	Salz
	Pflanzenöl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Knusprig **gebackene Steinpilze** sind eine besondere Spezialität. Dafür die frischen Steinpilze gründlich putzen und waschen. Danach in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden und ein wenig salzen.

2. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und die Brösel in getrennte Teller geben. Anschließend die Pilze panieren, zuerst im Mehl, dann in den Eiern und abschließend in den Bröseln wenden.

3. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilz Scheiben goldgelb backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp

Dazu einen knackigen grünen Salat der Saison, oder einen Tomatensalat servieren.