Gebackene Parasol

Die gebackene Parasol gelingen mit wenigen Zutaten und sind ein echtes Highlight für Pilzliebhaber aus dem Wald: schnell, knusprig und unglaublich aromatisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

6 Stk.	Parasole (je nach Größe auch mehr)
1 Prise	Salz
	Pfeffer
100 g	Weizenmehl
150 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
2 EL	Schlagobers
	neutrales Pflanzenöl (oder Butterschmalz)

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Parasol** die Pilze vorsichtig mit einem Pinsel reinigen, nicht waschen. Die Stiele entfernen und leicht salzen. Eier mit Schlagobers verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in tiefe Teller geben.Zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Mischung ziehen und abschließend in Semmelbröseln panieren.

2. In einer Pfanne reichlich Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Parasol auf beiden Seiten zirka 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die fertig gebackene Parasol wie ein Schnitzel mit Zitronenspalten, Erdäpfelsalat oder grünem Salat genießen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Auf Vorrat lassen sich die panierten Parasol auch hervorragend einfrieren. Zuerst auf ein Tablett vorfrieren damit sie nicht Zusammenkleben, dann portionsweise verpacken.