

## Parasol gebraten

Wird der Parasol gebraten, entwickelt sich sein feines Nussaroma noch intensiver. Mit diesem unkompliziertes Rezept gelingt das leichte Pilzgericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

300 g	Parasole
2 EL	Rapsöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Parasol gehören als gemeine Riesenschirmlinge zur Familie der Champignonverwandten - für die Zubereitung des **gebratenen Parasols** diesen säubern. Stängel von Hand entfernen und die ausgebreiteten Hüte nicht zerkleinern.
2. Die restlichen Hüte zurechtschneiden, sodass diese flach aufliegen. Rapsöl in eine Pfanne geben. Parasole mit der Lamelleninnenseite nach unten in das heiße Öl legen. Auf mittlerer Hitze braten und nach Bedarf Öl nachgießen.
3. Bevor die Farbe genommen wird, Parasole auf der Oberseite erwärmen. Andernfalls kommt es zu einem bitteren Geschmack. Im Anschluss auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf die Lamellenseite etwas Salz geben.

## Tipp

Bratkartoffel, Toast und einen frischen Dip zu gebratenen Parasol platzieren.