

Frittierte Steinpilze

Pilz-Gerichte » Steinpilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 300g Blattsalat (gemischt)
- » 800g gr. Steinpilze
- » 2 Ei(er)
- » 60g Mehl
- » 100g Semelmehl
- » 1 Zitrone(n)
- » 8 Saure Gurken
- » 3 Perlzwiebel(n)
- » 1EL geh. Dill
- » 300g Salatmayonnaise
- » Salz & Pfeffer
- » Zucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Salat putzen, abbrausen, trockenschleudern, in Stücke zupfen, auf Teller verteilen. Pilze putzen, abreiben, halbieren. Eier verquirlen. Pilze in Mehl, Eiern und Bröseln wenden. Im Fett fritieren. Abtropfen lassen. Mit Zitronenspalten auf dem Salat anrichten.

2. Gurken, Zwiebeln fein würfeln, mit Dill unter die Mayonnaise rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und zu den Pilzen servieren.

Tip: Statt sauren Gurken und Perlzwiebeln lieber Tomatenscheiben und Lauchzwieblringe verwenden. Dazu frisches Baguette reichen.

Nährwerte: 950kcal/E17g/F85g/KH33g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003

Rezept-Nr: 525

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke