Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Sommer Für: 4 Personen

Zutaten

150 ML



Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina

Höfelmaier

600 G	Kräuterseitlinge
120 G	griffiges Mehl
3	mittelgroße Eier
ETWAS	Milch
130 G	Semmelbrösel
30 G	fein geriebener Bergkäse
	Thymian
	Salz
	Pfeffer

Paprika edelsüß

Rapsöl

Zubereitung

- 1. Kräuterseitlinge längs in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2. Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Käse und 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet) vermischen.
- Eier aufschlagen und mit der Milch sowie Salz und Pfeffer verquirlen. 3.
- 4. 1 TL Paprikapulver und das Rapsöl verrühren.
- 5. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Die Pilzscheiben nacheinander in Mehl, Ei und der Bröselmischung panieren. 6.
- 7. Die Hälfte des Paprikaöls auf dem Backblech verteilen, die Pilzscheiben drauflegen und mit Öl bepinseln.
- Auf Sicht ca. 10 bis 12 Minuten im Backrohr backen. 8.
- 9. Die Pilzschnitzerl aus dem Rohr nehmen, auf Küchenpapier legen und das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Dazu passen Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren sowie ein knackiger Salat.