Panierte Kräuterseitlinge



Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Frühling Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina Höfelmaier

Zutaten

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
150 ML	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.
3. Eier aufschlagen und mit der Milch sowie Salz und Pfeffer verquirlen.
4. 1 TL Paprikapulver und das Rapsöl verrühren.
5. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Die Pilzscheiben nacheinander in Mehl, Ei und der Bröselmischung panieren.
7. Die Hälfte des Paprikaöls auf dem Backblech verteilen, die Pilzscheiben drauflegen und mit Öl bepinseln.
8. Auf Sicht ca. 10 bis 12 Minuten im Backrohr backen.
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.