



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

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.