

Rezept für vegetarisches Pilz-Schnitzel

Zutaten

- 8 Portobello-Pilze
- Salz
- 4 Bio-Eier
- 6 EL Schlagsahne
- 200 g Semmelbrösel
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Pilze putzen, Stiele und Lamellen der Pilze entfernen, Hüte auf der Unterseite leicht salzen,
2. Eier und Sahne vermengen, Mehl und Semmelbrösel zum Panieren vorbereiten.
3. Pilze zunächst in Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbröseln wenden, alles leicht andrücken.
4. Öl erhitzen, Pilze je Seite zwei Minuten goldbraun braten.
5. Im Ofen bei 160 °C Umluft weitere sieben Minuten garen.