

# *Panierte Pilze*

**Tipp:**  
Feste Pilze vor dem Verarbeiten in leicht gesalzenem Wasser aufkochen, abtropfen und auskühlen lassen.

Das Pilzpaniermehl (Seite 106) eignet sich hervorragend für dieses Gericht!

*Zutaten für 4 Portionen:*

*300 g Pilze*

*Salz, Pfeffer*

*4 EL Mehl*

*2 Eier*

*100 g Paniermehl*

*Öl zum Braten*

*Blattsalat*

*Salatsauce*

*Schnittlauch, Petersilie*

Pilze in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Eier in einer Schüssel aufschlagen, die bemehlten Pilze durch das Ei ziehen und Paniermehl gut andrücken.

Im mässig heissen Öl goldbraun braten.

Salat auf Teller auslegen, mit der Salatsauce beträufeln.

Gebratene Pilze darauf legen, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

