



Austernpilz-Schnitzel

Zubereitung:

- Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln und Semmelbrösel in einem tiefen Teller mischen. Die Stielansätze der Pilze entfernen. Die Pilze durch die Eimasse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln / Mandeln wenden. Im heißen Frittierfett goldgelb frittieren.
- Den Naturjoghurt mit den frischen Kräutern verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Pilzschnitzel auf Tellern anrichten und mit der Joghurtsauce servieren.
- Dazu passt ein grüner Salat und Kartoffeln.

Zutaten für 2 Personen:

400 g Austernpilze

1 Ei

2 EL gemahlene Mandeln

2 EL Semmelbrösel

Pflanzenöl zum Frittieren

Salz & Pfeffer

150 ml Naturjoghurt

2 EL gehackte, frische
Kräuter

Zitronensaft