

Gebackene Steinpilze



Die **Steinpilze** putzen, waschen und in ca 5 mm dünne Scheiben schneiden und **salzen**. Für die Panier haben wir Wasser mit (Dinkelvollkorn-) **Mehl** (relativ dicke Konsistenz) verrührt, die Pilzstücke darin eingetaucht und danach in **Semmelbröseln** gewendet und in **Öl** ausgebacken.

Dazu haben wir Erdäpfel- und grünen Salat gegessen.

Anmerkung: Wenn es keine Steinpilze gibt, kann man dieses Rezept genauso mit Champignons kochen!

Share this: