

Pilzschnitzel

Zutaten für 1 Person:

- 1 oder 2 offene Pilzköpfe vom Parasolpilz
- Pfeffer und Salz aus der Mühle
- 1 Ei
- etwas Milch
- 2 El Mehl (kann auch entfallen)
- Semmelbrösel zum Panieren
- Öl zum Ausbraten

Zubereitung:

Vom Parasolpilz die Schuppen abputzen, am besten mit Küchenkrepp.

Den Pilzkopf kurz unter fließendem Wasser abspülen und danach mit Pfeffer und Salz würzen.

In der vorbereiteten Panade wenden und danach ganz langsam von beiden Seiten in der Pfanne braten (mindestens 20 Minuten oder länger).

