



Crispy Fried Austernpilze

Zutaten für 2 Portionen:

200g Austernpilze

200g Öl zum Frittieren

Für die trockene Panade:

130g Mehl

40g Panko/Paniermehl

1/2 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Cayennepfeffer

Paprika, Salz, Pfeffer

Für die flüssige Panade:

130g Mehl

300ml pflanzliche Milch

1/2 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Cayennepfeffer

Paprika, Salz, Pfeffer

Arbeitsschritte:

1. Für die trockene Panade alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Gebe in eine andere Schüssel alle Zutaten für die flüssige Panade und verrühre die Masse gut (es sollte eine breiartige Konsistenz entstehen).
3. Austernpilze gut waschen, trocknen und dann zuerst in die flüssige Panade, danach in die trockene Panade tunken und gut umhüllen.
4. Die panierten Austernpilze in einer Pfanne oder Topf beidseitig frittieren bis sie goldbraun sind.
5. Mit einer Zitrone, Petersilie und einem Dip deiner Wahl garnieren (optional).

