

Austernpilz-Kroketten



Für 4 Personen

1 große Zwiebel
500g Austernpilze
Salz
Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
2 Eier
20g Semmelbrösel
Öl
Paniermehl

1

Die Austernpilze fein schneiden, Zwiebel klein schneiden. Zuerst die Zwiebel anrösten, dann die Austernpilze dazugeben und dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Pilze abkühlen lassen und pürieren.

2

Unter Zugabe von Petersilie, Semmelbrösel, Eier und Gewürzen in Kroketten formen, in Paniermehl wenden und im heißen Öl anbraten.

3

Wenn die Kroketten goldbraun sind, abtropfen lassen und panieren.