



Gebackene Austernpilze

2 Eier

85 g geriebener Käse

etwas Salz

125 g Austernpilze (nicht zu große)

Fett zum Braten

Die Eier aufschlagen und mit dem geriebenen Käse mischen. Anschließend mit dem Stabmixer aufmixen und mit etwas Salz würzen.

Das Fett in einer Pfanne zerlassen.

Die Austernpilze putzen, dicke Stiele wegschneiden und dann mit einer Gabel durch die Käse-Ei-Masse ziehen und sofort in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Dazu passt am besten ein gemischter Salat mit Balsamico-Dressing.