

Frittierte Kräuterseitlinge in Knusperweizenhülle



Zutaten:

- 200 g Kräuterseitlinge
- 2-3 Eier
- 200 g Semola Mehl
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- 1 EL Senf
- ½ TL Pfeffer
- 1 Liter Frittieröl
- 100 g Mayonnaise
- Saft und ¼ Abrieb einer Bio-Zitrone (unbehandelt)



Zubereitung

Die Kräuterseitlinge in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Aufgeschlagene Eier in einer Schüssel mit Senf, Pfeffer und Gemüsebrühepulver mischen.

Die Pilzscheiben auf drei Portionen aufteilen. Jede Portion in der Eimasse 10 Minuten einlegen. Danach herausnehmen und gut mit dem Semola-Mehl benetzen und im heißen Frittierfett ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Mayonnaise mit Zitronensaft und bisschen Abrieb vermischen.

Die knusprigen Pilze mit der Mayonnaise servieren.