

Steinpilz Piccata mit Petersilien - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Frische Steinpilze
2		Eier
50	Gramm	Reibkäse, wenn möglich Sbrinz
80	Gramm	Weissmehl
50	Gramm	Bratbutter
50	Gramm	Petersilie, fein gehackt
20	Gramm	Rotweinessig
60	Gramm	Rapsöl
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Die Pilze rüsten, putzen und in Scheiben schneiden. Eier und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze im Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen. In der heissen Bratbutter goldbraun backen. Petersilie mit Essig und Öl verrühren. Würzen mit Salz und Pfeffer Steinpilzpiccata auf der Sauce anrichten. Servieren
Servieren mit Peperonata und Risotto oder Nudeln.