

# Austernpilz-Schnitzel im Sesammantel

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gesunde, fleischlose Küche für jeden Tag, da fehlt nichts mehr

## Zutaten

- Für die Austern Pilz - Schnitzel:
- 4 große Austernpilze (Nach Größe)
- 80 g Semmelbrösel und 60 g Sesam gemischt
- 2 Eier mit 1 El Milch verklappert
- Öl zum Ausbacken
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Mehl
- Für den italienischen Kartoffel Stampf:
- 880 g gekochte, grob gestampfte Kartoffeln
- 40 g schwarze Oliven, gehackt
- 40 g getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt
- 3 Stiele Basilikum in dünnen Streifen
- Etwas Zitronenabrieb
- 3 El Olivenöl, ev. etwas heiße Milch
- Salz, 1 Strich Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Austern Pilz - Schnitzel:

### Schritt2

Die Austernpilze putzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt3**

Mit Mehl bestäuben, durch Ei ziehen und in der Sesam - Brotpanade wälzen, etwas andrücken.

### **Schritt4**

In einer Stielpfanne mit heißem Öl, knusprig von allen Seiten bei mittlerer Hitze heraus braten. Auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt5**

Der italienischen Kartoffel Stampf:

### **Schritt6**

Die weich gekochten Kartoffeln mit etwas Zitronenabrieb, Salz und 1 Strich Muskatnuss pikant würzen und mit dem Olivenöl "nicht zu fein" stampfen.

### **Schritt7**

Die Oliven und Tomatenwürfel unterheben, ev. etwas heiße Milch dazu geben. Kurz vor dem Servieren die Basilikum Streifen unter rühren.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Mit den Austernpilzen anrichten, soll es etwas herzhafter sein, mit kross gebratenen Schinken Chips zu Tisch geben.

**Tags:** austernpilze, kartoffelstampf, oliven

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/austernpilz-schnitzel-im-sesammantel/>