

Pilzfrikadellen

mit Brötchen



Rezept-Idee Nr. 43

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Brötchen, altbacken
- 250g frische Pilze (Champignons oder Shiitake oder Pfifferlinge)
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 EL Thymian, gehackt
- 1 TL gekörnte Brühe
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer
- Milch
- Öl oder Fett zum Braten

Rezept:

Die Pilze putzen und fein hacken. Die Brötchen grob zerkleinern und in Milch einweichen.

Die Pilze mit Zwiebeln, Schnittlauch, Thymian und den Eiern vermischen, die Brötchen ausdrücken und alles zu einer homogenen Masse verkneten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Frikadellen formen und in Öl oder Fett unter Wenden in einer Pfanne braten.

Tipp: Dazu passt ein Ratatouille-Gemüse. Die Pilz-Frikadellen schmecken auch kalt gut als Snack oder zu einem Salatteller.

