Panierter Riesen-Bovist

Der Riesen-Bovist muss noch jung und frisch sein, das erkennst du daran, dass sich das Fleisch kaum eindrücken lässt, rein weiß aussieht und angenehm duftet.

Für einen handballgroßen Pilz brauchst du: 1-2 Eier, Semmelbrösel, Butter oder Öl, Salz und Pfeffer

So wird es gemacht:

1. Den Pilz in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Pilzscheiben in der Eiermasse wenden.
4. Die Pilzscheiben in dem Paniermehl wenden.
5. Die panierten Pilzscheiben in Butter oder Öl von beiden Seiten goldgelb braten.

Aus: RITA & FRANK LÜDER (2016): Pilze zum Genießen...Das Familien-Pilzbuch für Küche, Kreativität und Kinder. Kreativpinsel-Verlag, Neustadt