

# Reizker frittiert

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Pilzgericht  
Schweiz

Vorbereitung  
Kochzeit  
Menge für

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

### Zutaten

1			Reizker
2			Salz und Pfeffer
3			Sonnenblumenöl, Olivenöl

## Anleitung Zubereitung

1			Reizker putzen und in sehr feine Scheiben schneiden, am besten mit einem Gemüsehobel.
2			Pilze mit etwas Mehl bestreuen und gut vermischen.
3			Pilze auf mittlerer Hitze in flacher Pfanne ca. 15. Minuten frittieren
4			Frittierte Pilze auf Haushaltspapier abtropfen lassen, diese am besten etwas auf dem Papier bewegen um möglichst viel Öl zu entfernen
5			Würzen mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz

