

Vielfältiges Pilz-Paniermehl

Phantasie entwickeln lohnt sich! Mit Pilz-Paniermehl lassen sich viele feine Sachen machen. Panieren Sie einmal Gemüse, das Sie zuvor in Salzwasser knapp weich gekocht haben. Oder kreieren Sie damit eine Masse zum Füllen von Tomaten, Peperoni, Fleisch oder... Tausende von Möglichkeiten sind offen für Ihre persönlichen Kreationen!

5 EL Paniermehl
1 EL Pilzpulver oder
Pilzgranulat
1 Prise Salz

Paniermehl und Pilzpulver oder Pilzgranulat mischen, mit 1 Prise Salz abschmecken. Diese Mischung ist hervorragend geeignet, um Pilze zu panieren (Rezept auf Seite 38). Für eine feine Sauce zu Teigwaren rösten Sie die angegebene Menge Paniermehl in 3 EL Öl, bis es eine goldbraune Farbe annimmt. Über die Teigwaren anrichten, eventuell mit Käse bestreuen.

