

**Kochen**

**Melina Ebert**

**Montag, den 12.09.2022**

**Portobello-Pilz Burger-Patty**

**Zutaten:**

4 Portobello-Pilze

4 EL Mehl

12 EL Wasser

1 TL Senf

1 TL Salz

¼ TL Pfeffer

Paprikapulver

Cayenne-Pfeffer

Paniermehl

Öl zum Anbraten

Burger-Brötchen

**Nach Belieben:** Tomate, Zwiebel, Gurke, Salatblatt, Burgersauce

**Zubereitung:**

1. Für die Panade das Mehl mit Senf, Salz, Paprikapulver, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Wasser verrühren.
2. Den Strunk der Portobello-Pilze entfernen, dann von beiden Seiten in die Mehlmischung tunken und anschließend in Paniermehl wenden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Der Portobello-Pilz eignet sich so wunderbar als Patty zwischen zwei Burger Brötchen.