

**Gebackene Austernpilze mit veganer Sauce Tartar**

Rezeptur für 4 Personen

**Zutaten**

Menge	Einheit	Produkt
400	g	Austernpilze
100	ml	Pflanzenmilch
100	g	Brösel oder Panko
150	g	Mehl glatt
50	g	Stärke
1	Stk	Zitrone
80	g	Essiggurkerl
80	g	Zwiebel gebacken
1-2	El	Kapern
1	El	Petersilie gehackt
200	g	Vegane Mayo
300	ml	Öl zum Ausbacken
Gewürze:		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

**Vorbereitung**

- Pilze putzen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.
- Essiggurkerl fein würfeln, Kapern und Petersilie hacken, mit den gebackenen Zwiebeln und der Mayonnaise vermischen.

**Zubereitung**

- Pflanzenmilch mit Stärke mischen, Pilze in Mehl-Pflanzenmilch wenden und mit den Bröseln panieren.

**Finalisierung**

- Pilze schwimmend knusprig-goldgelb in Öl backen und abtropfen lassen.
- Mit Mayo und Zitrone mischen.

**Allergene**

- Gluten     Krebstiere     Ei     Fisch     Soja     Erdnüsse     Milch/Laktose  
 Schalenfrüchte     Sellerie     Senf     Sesam     Sulfite     Lupinien     Weichtiere