

*Zutaten:*

200 g große Austernpilze  
2 Eier, aufgeschlagen  
2 EL Sesampaste  
200 g Pankomehl  
2 EL Sesamsamen  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

Die Austernpilze mit der Hand flachdrücken. Eier, Gewürze, Sesampaste und Sesamsamen in einer Schale verquirlen. Dann die Austernpilze zuerst in der Eimischung tränken und anschließend durch das Pankomehl ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.