

## Schirmpilze in Eihülle

Rezept für die Campingküche

Zutaten für 2 Portionen :

1 - 2 Schirmpilze ( je nach Größe ),  
1 Ei,  
1 gehäufte EL geriebener Parmesan,  
1 EL Olivenöl.  
Salz,  
Pfeffer,

Als Beilage:  
Grüner Salat und Baguette



## Zubereitung :

Camper sind meist auch sehr Naturverbunden. Wer sich mit Pilzen auskennt, „stolpert“ früher oder später über einen bekannten Pilz. So ging es uns schon oft. Diesmal standen in Frankreich zwei Schirmpilze am Wegesrand. Schon war die Vorspeise gesichert.

Die Schirmpilz - Kappen von Nadeln und sonstigen Verunreinigungen befreien. Vierteln und vom Rand her die Haut abziehen. Beim Schirmpilz ist der Stiel faserig und hart, deshalb in der Mitte den Stiel ganz entfernen. In einem tiefen Teller das Ei aufschlagen und mit dem Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl mäßig erhitzen. Die Schirmpilz - Viertel im Ei wälzen, dabei die Seite mit den Lamellen besonders tief eintauchen. Sofort im heißen Olivenöl auf beiden Seiten goldgelb anbraten.

Mit grünem Salat und Baguette servieren.