Pilzbuletten

(2 Portionen)

300 g Pilze (Mischpilze)
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Eier
Salz, Pfeffer und Knoblauch
Semmelbrösel
Öl zum braten

Die Pilze putzen und etwas klein schneiden.

Mit einem Pürierstab die Pilze weiter zerkleinern.

Zwiebelwürfel, Eier und Gewürze dazugeben.

Etwas Semmelbrösel dazutun und alles gut vermengen.

Aus dieser Masse Buletten formen und in der Pfanne goldbraun anbraten.

Die Pilz - Buletten kann man warm oder kalt auf Butterbrote legen oder man reicht noch Mauke oder Kartoffelsalat dazu.

