

Rezepturen
(für ca. 4 Personen)

ANTIPASTI VOM SHITAKE PILZ UND CHAMPIGNION

ZUTATEN:

3 EL	Wasser
3 EL	Soja Sauce
2-3 TL	Weissweinessig
wer mag	etwas Zucker
1 TL	Sesamöl
1	Frühlingszwiebel
1	Knoblauchzehe
1 TL	Pfeffer
1 Stück	Chili
2 Zweige	Koriander
etwas	Sesamkerne
300 g	Shitake Pilze
100 g	Champignons

ZUBEREITUNG

Wasser, Sojasauce, Zucker (evtl.) Weissweinessig und die beiden Oel mit der kleingehackten Zwiebel und dem gepressten Knoblauch mischen. Den feingehackten Koriander dazugeben.

Pilze in Scheiben schneiden und in einer grossen Pfanne in Öl 3-5 min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einer Platte anrichten und mit der Würzsauce beträufeln. Sesamkerne darüberstreuen.

Noch lauwarm mit etwas Salat oder Brot servieren. En guete☺.