

MARINIERTE SHIITAKE-PILZE



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



Zutaten:

- 4 Zehen Knoblauch
- 4 Schalotten
- 800 g Shiitake
- 2 EL Öl
- 3 EL Sojasauce
- 1 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Öl erhitzen, Knoblauch und Schalotten kurz darin andünsten. Pilze zufügen und 2-3 Minuten unter Rühren braten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln und gehackt zufügen. In eine Schüssel geben und servieren.

Tipp:

Eine Chili gehackt mit in die Pfanne geben für die, die Schärfe mögen.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik


HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE