



REZEPT VON CHRISTIAN EGGER «GRÜNTAL», ZÜRICH



Shiitakepilze und Bohnen «asiatisch»



4 Portionen

8	SHIITAKEPILZE
400 g	GRÜNE BOHNEN
3 EL	SESAMÖL
1	FRÜHLINGSZWIEBEL
1	KNOBLAUCHZEHE
3 cm	FRISCHE INGWERWURZEL
1	ROTE THAI CHILISCHOTE
3 EL	ERDNUSSÖL
	SOJASAUCE
	BABYMAISKOLBEN

- Shiitakepilze mit Sesamöl marinieren
- gerüstete Bohnen im Salzwasser knackig weich kochen
- Frühlingszwiebel längs halbieren, Knoblauchzehe durchpressen, Ingwerwurzel schälen und in Scheiben schneiden, rote Chilischote längs schneiden, im Wok oder in der Bratpfanne heiss anbraten
- Bohnen dazugeben und fertig braten, mit Soja-sauce würzen und warm stellen
- marinierte Shiitakepilze beidseitig in Erdnussöl braten oder grillieren
- Bohnen dekorativ auf Teller verteilen und die vorbereiteten Pilze darauf legen