

Austernpilzpfanne

von Iris Berger

1 Pk (300 g) Austernpilze
2 kleine Zwiebeln
1 rote Paprika
1 Zucchini
1 Stange Lauch
1/2 Aubergine
3 Knoblauchzehen
1 TL Kräutersalz
1 EL Paprikapulver
1 EL Curry
1 EL weißer Pfeffer
1 EL Sojasauce
4 EL Öl

- Zwiebeln und Aubergine fein würfeln und mit dem Öl andünsten, mit Kräutersalz, Paprikapulver, Curry und Pfeffer würzen.
- Paprika und Zucchini kleinschneiden und nach 5 Minuten zu Zwiebeln und Aubergine dazugeben.
- Weitere 5 Minuten dünsten, dann den geschnittenen Lauch, den feingewürfelten Knoblauch, die Austernpilze (ganz) und die Sojasauce dazugeben und noch 5 Minuten weiterdünsten.