

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.