

## 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.