

Rezept

Bunter Salat mit Shiitake Pilzen

Ein Rezept von Bunter Salat mit Shiitake Pilzen, am 19.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|---------|----------------------------|------|------------------|
| 4 | getrocknete Shiitake-Pilze | 2 | Stangen Sellerie |
| 1 Stück | Rettich (etwa 100 g) | 1 | Möhre |
| 1 | rote Paprikaschote | 2 EL | Öl |
| 2 EL | Sojasauce | 2 EL | Reisessig |
| 1 EL | Zucker | | Salz |
| 1 EL | Sesamöl | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze mit heißem Wasser überbrühen und 30 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen das Gemüse waschen und putzen. Sellerie in 10 cm lange Stücke, diese in Streifen schneiden. Rettich und Möhre in dünne Scheiben, diese in Streifen schneiden, ebenso die Paprika. Die Pilze abtropfen lassen und ohne Stiele in Streifen schneiden.

3. Das Öl erhitzen. Pilze darin unter Rühren etwa 5 Min. braten. Dann in einer Schüssel mit dem übrigen Gemüse mischen.

4. Sojasauce mit Essig, Zucker und Salz gründlich verrühren. Sesamöl unterschlagen und die Sauce unter das Gemüse mischen.