

Rezept

Glasnudeln mit Pilzen

Ein Rezept von Glasnudeln mit Pilzen, am 21.03.2023

Zutaten

200 g Glasnudeln	500 g Austernpilze
1 Stange Lauch	2 Knoblauchzehen
4 EL Öl	100 ml Gemüsefond
4 EL Fischsauce	4 EL Limettensaft
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Glasnudeln in warmem Wasser 10 Min. einweichen, dann abtropfen lassen und mit der Küchenschere kleiner schneiden.

2. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

3. Pilze, Lauch und Knoblauch im Öl bei starker Hitze 5 Min. braten. Mit Fond ablöschen, Nudeln untermischen, erhitzen. Mit Fischsauce, Limettensaft, Salz würzen.